Галина Короткова

вкусная Турция

лучшие **рецепты**

ВКУСНЫЙ МИР

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Вниманию читателей предлагается краткое исследование кулинарных традиций и особенностей национальной кухни Турции. Предложенные блюда просты в исполнении, не предполагают наличия редких или экзотических ингредиентов и подобраны таким образом, что их сможет приготовить рядовая хозяйка без специальной подготовки и квалификации на обычной европейской кухне, при этом используя привычную посуду и оборудование.

- Галина Павловна Короткова
  - Правила «техники безопасности»
    - ■
  - Глава 1
    - ■
  - Глава 2
    - ■
  - Глава 3
    - ■
  - Глава 4
    - ■
    - ■ Юфка
      - ■
    - ■ Бёрек
      - ■
    - ■ Чи бёрек
      - ■
    - ■ Сач бёрек
      - ■
    - ■ Лахмакун
      - ■
    - ■ Пирог с тыквой
      - ■
    - ■ Пирожки со шпинатом
      - ■
    - ■ Пирог со специями
      - ■
    - ■ Манты
      - ■
  - Глава 5
    - ■
    - ■ Суп с тарханой

- Арабаджи
- Турецкий свадебный суп
- Суп из чечевицы
- Рисовый суп с помидорами
- Овощной суп
- Суп из йогурта
- Рыбный суп

○ Глава 6
- Три способа приготовления рисового пилява
- Зеленый пиляв
- Пиляв из дикого риса
- Пиляв с миндалем
- Пиляв «Кашгар»
- Куриный пиляв
- Пиляв под вуалью
- Зерде
- Кус-кус, булгур, фирик
- Кус-кус
- Пиляв из кус-куса с мясом
- Пиляв из булгура
- Пиляв из булгура с баклажанами
- Касир

- Пиляв из фирика
- Глава 7
- Яйца, жаренные с мясным фаршем
- Омлет с медом
- Яйца с чесночно-йогуртовым соусом
- Глава 8
- Имам баялды
- Баклажаны в томатном соусе
- Баклажаны с начинкой из брынзы
- Мусака из баклажан
- Баклажаны с перцем
- Трубочки из печеного перца
- Зеленый перец с картофелем
- Цветная капуста и морковь в пивном кляре
- Тушеная капуста с мясом
- Тушеная фасоль по рецепту из измира
- Хумус
- Фалафель
- «Цыганский плов»
- Дыня с брынзой
- Глава 9
- Кебаб, кёфтэ и другие мясные блюда
- Шиш кебаб

- «Перевернутый кебаб» с пилявом
- Паровой кебаб
- Кёфтэ
- Султану понравилось
- Баранина, тушенная в горшочке
- Говядина, тушенная с луком
- Жареная баранья печень по-албански
- Долма
- Фальшивая долма
- Перец фаршированный
- Кабачки фаршированные
- Долма из виноградных листьев

○ Глава 10

- Куриные шарики
- Пудинг из цыпленка
- Цыпленок с ореховым соусом
- Цыпленок в апельсиновом соусе
- Цыпленок, запеченный с баклажанами и миндалем
- Курица по-черкесски

○ Глава 11

- Рыба-гриль по-турецки
- Рыба, жаренная на решетке

- Морской окунь, запеченный в фольге
- Луфарь, запеченный на черепице
- Султанка (барабулька), запеченная с овощами
- Камбала с татарским соусом
- Пиляв с анчоусом
- Пиляки из мидий
- Жареные мидии
- Креветки в апельсиновой корзиночке
- Креветки в горшочке
- Сладкое блюдо из хамсы

○ Глава 12

- Турецкий лукум
- Ревани
- Ашуре
- Десерт из черствого хлеба
- Десерт из сушеных абрикосов
- Десерт из тыквы
- Шоколадный пудинг
- Ореховый пудинг
- Молочный пудинг
- Каймак
- Варенье из лепестков роз

- Глава 13
  -
  - Турецкий чай и кейф
    -
    - Чай по-турецки
      -
  - Благородный напиток кофе
    -
    - Кофе по-турецки
      -
  - Некоторые традиционные напитки
    -
    - Салеп
      -
    - Боза
      -
    - Фруктовый компот
      -
- Библиография
  -

- notes
  - 1
  - 2
  - 3
  - 4
  - 5
  - 6
  - 7
  - 8
  - 9
  - 10
  - 11
  - 12
  - 13
  - 14
  - 15
  - 16
  - 17
  - 18
  - 19
  - 20
  - 21
  - 22
  - 23

- ○ 24
- ○ 25
- ○ 26

Галина Павловна Короткова
Вкусная Турция. Лучшие рецепты

Лепешка из пшеничного зерна,
Нога баранья да кувшин вина,
Подруга, словно ранняя весна, —
Отрада, что султану не дана!

Омар Хайям

Правила «техники безопасности»

С особым удовольствием следует отметить, что Турция является одной из наиболее безопасных стран мира! И не только по количеству уголовных преступлений на пресловутую душу населения. Многочисленные закусочные, ресторанчики и кафе находятся под круглосуточным надзором специальных санитарных служб. Эта традиция имеет свою многовековую историю. Тем не менее рекомендуем пить воду, чистить зубы и тщательно мыть свежие фрукты и овощи минеральной водой, купленной в магазине.

Если вы приняли решение пообедать или поужинать где-нибудь вне стен вашего отеля, расспросите его сотрудников, они с удовольствием дадут исчерпывающие рекомендации и даже покажут кратчайшую дорогу до надежного ресторана или закусочной. Однако следует помнить, что в Турции до сих пор сохранилась традиционная сеть кафе (чайных), предназначенных *только для мужчин* или *только для женщин*! Поэтому, выбирая заведение, чтобы выпить кофе или чай, внимательно присмотритесь к посетителям. Вполне возможно, что вы случайно зашли в так называемый *чайный сад*, куда мужчине без дамы вход заказан или наоборот! Вас могут очень вежливо, но настойчиво попросить выйти или же пройти на мужскую (женскую) половину чайной. Не обижайтесь, постарайтесь понять и с достоинством принять местные обычаи.

Граждане Турции очень доброжелательны, тем не менее не стоит забывать, что это **мусульманская страна** со своими правилами, нарушать которые не стоит.

Женщине (особенно молодой!) ходить в темное время суток в гордом одиночестве не принято. Отправляясь на пешую экскурсию, в ресторан или просто на прогулку, захватите с собой кого-нибудь из знакомых, подругу или ребенка. Так вы сможете избежать многих недоразумений. Не заходите в мечети и другие культовые помещения в шортах, майках и мини-юбках! В кафе или закусочных старайтесь не разглядывать сидящих рядом мужчин и вообще не смотрите долго и пристально мужчинам в глаза. Ваш взгляд может быть истолкован неоднозначно.

Придерживаясь этих простых правил, вы сможете приятно провести время и избежать конфликтных ситуаций.

Глава 1
Особенности турецкой региональной кухни. Маленькая экскурсия в глубь веков

Великие империи всегда дают начало великим традициям, одна из которых – традиция кулинарная. Турецкая кухня – явление в своем роде уникальное. Начиная с древних греков и византийцев, над ее созданием многие столетия трудились персы, болгары, сербы, черкесы, армяне, итальянцы, арабы, татары и даже иудеи. Возникшая в результате таких объединенных усилий **турецкая кухня** заняла достойное место рядом с признанными мировыми лидерами: французской и китайской кухнями.

Сохранилось очень мало сведений о гастрономических наклонностях кочевых тюркских племен Центральной Азии. Они питались, как и их соседи татары и монголы, в основном бараниной и кониной. Варили незамысловатые похлебки, пекли пресные лепешки, пили много молока и любили кисломолочные продукты, вроде *айрана* и *кумыса*. Кроме того, эти суровые, привыкшие к походам и лишениям воины были неплохими охотниками и с удовольствием употребляли в пищу мясо оленей и зайцев. Но период спартанской непритязательности и наивной простоты кулинарных привычек быстро канул в Лету. Когда войско султана Мехмеда II, которого еще называют *Фатих* (Завоеватель), штурмом взяло Константинополь (случилось это в мае 1453 года от Рождества Христова), никто не мог предположить, что очень скоро на обломках Византийской империи возникнет одно из могущественнейших государств мира, где еда будет возведена в настоящий культ!

Мехмед не только отдал распоряжение о строительстве роскошного дворца Топкапы, ставшего почти на шесть столетий резиденцией правителей Османской империи, но и издал целый свод законов, предписавших строгое соблюдение дворцового этикета, правил поведения за столом во время приемов и банкетов. Султан также установил особый порядок приготовления и сервировки стола: отдельно для себя любимого, отдельно для членов своей семьи и приближенных министров. Эти правила не были нарушены ни разу вплоть до 1923 года!

«Пищеблок» дворца Топкапы был четко разделен на четыре зоны. Самой главной, святая святых, но в то же время и самой маленькой по площади была кухня, где готовили пищу только для

монарха. Называлась она *Кушхане*. Еду в ней готовили очень небольшими порциями, а контроль качества был фантастическим! Второй по важности была кухня, которая кормила султаншу-мать и близких членов монаршей семьи: принцев, принцесс, а также некоторых наиболее привилегированных обитателей гарема. Эта кухня называлась *Хас Мутфак*. Получить поднос с едой из этой кухни считалось высочайшей наградой, которой мог удостоиться особо отличившийся советник или же искусная наложница. Третья кухня кормила прочих обитателей гарема, евнухов и некоторых приближенных чиновников. Для многочисленной дворцовой челяди предназначалась четвертая кухня. Субординация соблюдалась очень жестко! Кроме того, в знак особой милости некоторым высокопоставленным горожанам было принято ежедневно посылать корзины с разнообразными блюдами, например сладостями или закусками.

Дворцовой кухне, где трудилась целая армия поваров, выделялись огромные средства. Каждый повар по традиции имел свою узкую специализацию. От зари до зари в обширных помещениях работали пекари, кондитеры, мастера по изготовлению йогурта, халвы, кебабов, пилява, солений, варений и т. д. Монарх лично и с превеликим удовольствием поощрял творчество своих кухонных работников. Вкусными плодами вдохновения этих кудесников мы наслаждаемся до сих пор!

Приблизительно в это же время в Стамбуле стали возникать профессиональные гильдии поваров, пекарей, кондитеров и т. д., некоторые из которых благополучно существуют и сейчас. С момента своего основания гильдии не только стали контролировать качество продуктов, поступавших на рынки Стамбула со всех концов обширной Османской империи, но и очень пристально следили за чистотой и порядком в многочисленных предприятиях общественного питания города, продуктовых лавках и требовали безукоризненного качества товаров даже от тех, кто торговал вразнос на улицах столицы. Отрадно, что подобная традиция сохранилась и до наших дней.

Специалисты четко делят Турцию на семь отдельных регионов, каждый из которых имеет свою кулинарную столицу, свой специфический набор продуктов и свои гастрономические шедевры.

Итак, начнем конечно же со Стамбула, по мнению специалистов, центра и оплота **классической турецкой кухни,** в основу которой легла кухня султанского дворца. Но не только классикой славен Стамбул. Великолепный йогурт, необыкновенно нежные рисовые пудинги, баранья нога под чесночным соусом, турецкая пицца *лахмаджун* – всего не перечесть. Непременным

ингредиентом стамбульской кухни являются грецкие орехи. Их добавляют в соусы, ими посыпают сладости, фаршируют овощи. Близость греческого и болгарского берегов обуславливает наличие в кухне этого региона таких характерных продуктов, как овечья брынза, оливковое масло, варенье из баклажанов и знаменитых на всю Малую Азию ароматных персиков. Излюбленным зимним лакомством жителей Стамбула считаются каштаны, которые жарят прямо на улице. У каждого торговца имеется маленькая чугунная жаровня. Летом на этих же жаровнях готовят початки сладкой кукурузы. Недалеко от Стамбула в живописном городке Бурса в 1860 году был изобретен знаменитый вертикальный вертел, который сейчас известен во всем мире под названием *дёнер кебаб*.

Регион Мраморного моря с кулинарной столицей городом Измиром известен своими рыбными деликатесами. Здесь великолепно готовят морского окуня, барабульку, а также камбалу и пеламиду. На закуску обязательно подают жареных мидий и кальмаров. По всему побережью растут знаменитые миндальные сады. У турков миндальное деревце всегда было символом красоты и нежности. Миндальные орехи широко используют при приготовлении сладостей, ими посыпают мясо и рыбу, их добавляют в *пилявы*.

Регион Средиземного моря с его признанными центрами международного туризма курортами Анталья, Мармарис и Адана предлагает, кроме морских деликатесов, знаменитый *тандыр-кебаб* – мясо, запеченное в традиционной печи, а также *лаба* – бараньи ребрышки с мясным фаршем, рисом и орехами. Знатоки арабской кухни будут очень удивлены: именно здесь на побережье можно попробовать салат, мясо или *кус-кус*, приготовленные типичным для арабского Востока способом. Обширные оливковые рощи этого региона снабжают всю страну вкуснейшими маслинами. Чтобы сохранить урожай, турецкие крестьяне заливают маслины особым маринадом из оливкового масла и мяты.

Юго-Восточная Анатолия. Регион граничит с Сирией и Ираком. Это места компактного проживания курдов, которые очень бережно хранят свою культуру и традиции, в том числе и кулинарные. Особое мясное блюдо, которым славится регион, – *кабарга долмаси* – фаршированный козленок. А невероятно вкусное и необычное вегетарианское блюдо – *клфте* – тефтельки из *булгура*, мелко нарезанного лука и мяты – можно попробовать только здесь. Кроме того, курды выращивают особый сорт красного перца, который обжаривают в оливковом масле и сушат на солнце. Такой перец добавляют в соусы и супы. На севере

региона выращивают удивительного размера арбузы, вес отдельных экземпляров достигает 50 кг! Здесь же растет отличный виноград, но вино из него не делают. Местные умельцы предпочитают варить из виноградного сока *пекмез*[1] .

Восточная Анатолия. Регион граничит с Арменией и Ираном. Это самый высокогорный регион страны. В городе Ван изготавливают знаменитый острый сыр с душистыми травами, который пользуется огромной популярностью по всей Турции. Жители Вана также славятся пристрастием к куриным яйцам. Вершина мастерства местных кулинаров – яичница с йогуртом, посыпанная молотым красным перцем.

Мясо здесь маринуют в смеси жгучих перцев, а на сладкое предлагают самую вкусную в Турции пастилу и особый горный мед.

Черноморский регион. Кулинарная слава этого региона зиждется на маленькой рыбешке, которую в Европе называют *анчоус*, а в Турции *хамса*. В честь этой скромной обитательницы черноморских вод рыбаки Трабзона и Синопа веками слагали хвалебные гимны. О ней же сочиняли анекдоты. Турецкие рыбачки знают более 40 различных способов приготовления *хамсы*! Здесь рыбу любят посыпать лавровым листом, что на остальной территории страны делать не принято. Только в этом регионе пекут хлеб из кукурузной муки и любят блюда из красной и белокочанной капусты. В других регионах Турции к капусте отношение более сдержанное. На границе с Грузией и Арменией выращивают отличный чай, который полностью идет на внутренний рынок. Турция – крупнейший в мире поставщик лесных орехов *фундук,* которые успешно выращивают именно здесь.

Центральная Анатолия. Основная часть этого региона состоит из равнин и плато, где зимой очень холодно, а летом – жарко. Такой климат идеален для выращивания отличных овец и коз. Город Конья – бывшая столица государства сельджуков, один из древнейших городов мира, – славится своей патриархальной домашней кухней. Фирменное блюдо этого региона – *манты.* Особая гордость местных хозяек – вкуснейшие пирожки с разнообразными начинками: мясной, овощной, сырной и картофельной. Пирожки пекут в традиционной печи – *тандыре*. Только здесь делают особый вид вяленого мяса, которое предварительно посыпают пряными травами. В Коньи находится могила *Атеш Баз-и Вели* – повара и близкого друга Джеляледдина Руми – великого поэта и философа, основателя суфийского религиозного ордена мевлеви, больше известного как орден вертящихся дервишей. Мавзолей *Атеша* (этот уважаемый повар

умер в 1285 году от Рождества Христова) сложен из добротного красного кирпича. Это место до сих пор притягивает к себе паломников. Тот, кто хочет преуспеть в непростом поварском деле и получить особую благодать, посещает мавзолей, где всем желающим раздают особым образом освященную соль.

Глава 2
Специфические продукты и традиционные пряности

Это может показаться удивительным, но традиционная турецкая кухня совершенно неострая, специи и пряности в ней используются в очень ограниченном количестве. Горсть мелко нарезанной свежей петрушки, несколько веточек мяты да щепотка черного молотого перца – вот, пожалуй, и весь ассортимент, которым местный повар оживит приготовленное блюдо. Дело в том, что турки предпочитают не скрывать вкус основного блюда при помощи экзотических приправ или острых специй. По их мнению, фасоль должна иметь вкус фасоли, а баклажан – вкус баклажана, а не чеснока, перца чили или чего-нибудь невероятно острого или пахучего!

Тем не менее, оказавшись в Стамбуле, обязательно посетите знаменитый **Рынок пряностей**, который еще называется **Египетским рынком**. Вы получите не только эстетическое удовольствие, но и щедрый глоток экзотики! С незапамятных времен пряности привозили в Стамбул по Средиземному морю из Египта. Но сами египтяне пряности не выращивали, а привозили из Индии. Стамбул в те времена был конечным пунктом знаменитого Шелкового пути.

Здание Египетского рынка – одно из старейших в городе. Его каменные стены были возведены в 1663 году. Попасть на территорию рынка можно через любые из шести ворот. Один из главных входов находится напротив старого моста Галата, уже не одно столетие соединяющего европейскую и азиатскую части Стамбула, рядом с бухтой Золотой Рог.

Уже у входа на рынок чувствуется потрясающий аромат ванили, мяты, тимьяна, корицы, свежезаваренного кофе и еще чего-то таинственно-терпкого и приятного, что можно определить одной фразой: «Запах Востока!»

Внутри под прохладными каменными сводами хранится невероятное количество мешков, ящиков, банок, тюков и коробок со специями. Ярко-желтый шафран, темно-красный молотый перец, нежно-зеленые почки кардамона искусно выложены на круглых подносах миниатюрными пирамидами. Из розовых, лимонных, белоснежных и шоколадных кирпичиков *рахат-лукума* сооружены причудливые башенки, словно изморозью, покрытые тончайшим слоем сахарной пудры. С потолка живописными

букетами свисают сушеные травы, длинные, как мусульманские четки, вязки чеснока, темно-фиолетовые чашечки сушеных баклажанов, ярко-алые, словно язычки пламени, стручки жгучего перца. В длинных пластиковых корытцах разложены угольно-черные маслины – сортов не сосчитать! Зернами кунжута и горошинами черного перца выложены какие-то таинственные надписи, а горы грецких орехов в пакетах, бумажных мешках и просто на столах удивляют своими гигантскими размерами.

Вас обязательно заставят попробовать знаменитую турецкую халву, которую продают здесь на вес. На ваших глазах ловкий продавец быстро отрежет от огромного, как мраморная глыба, куска тонкую длинную полосу и с поклоном предложит вам на пробу. Не отказывайтесь, даже если не собираетесь покупать!

Восточный базар имеет многовековую историю, древние традиции и неписаные законы. Здесь нужно обязательно торговаться. Для местных продавцов это ритуал и удовольствие, и маленькое развлечение, и театр одного актера одновременно.

Тем не менее, если все же говорить о специфических продуктах и пряностях турецкой кухни, следует упомянуть, прежде всего, *каймак*.

Каймак – это очень густые, особым образом томленные сливки, которые используют для приготовления десертов, украшения сладостей и как самостоятельное блюдо. Турки любят на завтрак смешать несколько ложек *каймака* с медом или вареньем, намазать на свежий хлеб и запить такой бутерброд стаканом крепкого чая. *Каймак* можно приготовить дома[2] .

Паста тахина – это густая, напоминающая замазку масса цвета слоновой кости. Готовится из зерен кунжута, измельченных определенным способом. *Тахина* входит в состав некоторых традиционных салатов и закусок. Заменить эту пасту нечем. Можно только попытаться найти ее в продаже в хорошем супермаркете. Традиционные производители (Израиль, Иордания, Греция и Турция) расфасовывают *тахину* в небольшие стеклянные баночки (250–300 г).

Мастик – высушенная с солью живица акации. По виду напоминает кусочки канифоли. Используется для придания специфического аромата некоторым блюдам из мяса. Адекватной замены нет. Поэтому в данную книгу не включены рецепты блюд, в состав которых входит этот ингредиент.

Сладкий перец. Свежий перец используют в салатах, фаршируют, маринуют, сушат. Молотый перец смешивают с уваренным соком помидоров. Такую пасту, имеющую концентрацию очень густой сметаны, турки добавляют в супы, фарш для *долмы*, рис и тушеное мясо.

Кедровые орешки. В состав некоторых фаршей для *долмы* входят кедровые орешки. Заменять другими орехами не желательно!

Сумак – черные, слегка кисловатые ягоды кустарника (*лат. Rhus corioria*), который в диком виде растет по всей Турции. Некоторые поваренные книги предлагают заменить этот ингредиент сушеными ягодами черной смородины. Мы же предлагаем использовать свежий лимонный сок по вкусу.

Булгур – это дробленые пшеничные зерна. Бывает двух видов: мелкий и крупный. Из первого турки готовят десерты, а также добавляют в салаты. Крупный *булгур*, который считается грубым, используют в пловах вместо риса.

Фирик – это особым образом обжаренные зерна незрелой пшеницы. Еще совсем недавно *фирик* готовили достаточно варварским способом: поле незрелой пшеницы поджигали, а зерна потом собирали специальными приспособлениями. Поскольку такие зерна достаточно жесткие, в блюдо с *фириком* обязательно добавляют *булгур* в пропорции 3:1.

Дёйме – дробленые зерна спелой пшеницы. Перед приготовлением их обязательно нужно замочить в воде не менее чем на 8 часов.

Кус-кус – особым образом молотая пшеница твердых сортов. Внешне *кус-кус* похож на крупную манную крупу. Его крупинки имеют приятный желтоватый цвет. Широко используется в кухне народов Малой Азии, севера Африки и Ближнего Востока.

Салеп (salep) – напиток, который готовят из высушенного и измельченного корня растения семейства орхидей (*лат. Orchis mascula*). Его можно приготовить дома[3] .

Пекмез – уваренный виноградный сок. Издавна такой сок делали на Кавказе. Попытайтесь найти его на рынке или замените обычным сахарным сиропом, смешанным с небольшим количеством концентрированного виноградного сока.

Гранатовый сироп – уваренный сок плодов граната. Считается, что он обладает целебными свойствами. Можно купить в хорошем супермаркете.

Розовая вода используется в основном для придания специфического запаха десертам, освежающим напиткам и некоторым сладостям. Можно приготовить в домашних условиях. Для этого нужно в стакане с кипяченой водой развести немного розовой эссенции, которая обычно продается в кондитерских отделах.

Глава 3
Особенности сервировки стола и турецкое гостеприимство

Еще в XI веке в трактате «Книга Знаний» сельджукам строго предписывалось: «...Твой дом, твой стол и твоя посуда для еды должны быть идеально чистыми. Комната твоя должна быть устлана коврами, а еда и напитки должны быть свежеприготовленными. Кроме того, и еда и питье должны быть чистыми и вкусными, чтобы гости твои могли наслаждаться едой. А еды должно быть достаточно, чтобы никто из присутствующих на трапезе не испытывал недостатка и не томился в ожидании...»

Само понятие «гостеприимство» своими корнями уходит в глубину веков и является неотъемлемой частью турецкой культуры. Древний неписаный закон кочевников-сельджуков предписывал накормить, обогреть и, если потребуется, защитить путника, который постучался в дверь.

Если вас пригласили в гости в турецкий дом, нужно запомнить несколько нехитрых правил, чтобы не попасть впросак и не обидеть хозяев.

Традиционный турецкий дом разделен на мужскую и женскую половины. Однако в доме существует помещение, некое подобие европейской гостиной, где принято принимать гостей. Если среди приглашенных только мужчины, хозяйка дома (*ханым*) может к гостям не выйти. В традиционном турецком застолье женщины не участвуют!

Собираясь в гости, желательно взять с собой подарок для хозяина дома. Предлагать за угощение деньги категорически нельзя! Этим вы смертельно обидите пригласившего. Дарить что-то хозяйке дома или приносить ей цветы, как это принято в Европе, в Турции тоже не положено.

Войдя в помещение, нужно обязательно снять обувь. Пол в турецком доме традиционно выстлан особыми шерстяными коврами (*килим*), а на полу лежат специальные подушки для сидения.

Турецкий стол для еды (*софра*) представляет собой слегка приподнятую над полом подставку, застеленную чем-то вроде скатерти, которой сидящие, как салфеткой, прикрывают себе колени. На скатерть помещается круглый поднос (*тепси*) с угощениями. Едят турки при помощи ложки или вилки. Ножи в традиционной сервировке не предусмотрены.

Начинать еду следует только после того, как старейший (!) из присутствующих произнесет краткую молитву и приступит к еде. На середину стола сразу ставят несколько блюд. Это могут быть суп, плов, мясо. Каждый из присутствующих самостоятельно накладывает себе в тарелку еду при помощи ложки. Хозяин дома обычно демонстративно выбирает лучшие куски и кладет на тарелку почетного гостя. На Востоке считается, что гость, который много ест и при этом еще и сыто срыгивает, – радость для хозяина! Беседовать во время еды не принято. Если в процессе застолья вдруг кто-то вышел, все не должны прикасаться к еде до тех пор, пока тот не вернется.

Попытаться закончить турецкое застолье на галантный европейский манер, хваля еду и напитки, категорически не советуем. Гостеприимный хозяин станет подкладывать в вашу тарелку все новые и новые лакомые куски. Чтобы показать, что вы наелись, необходимо отложить ложку или вилку в сторону, слегка отодвинуться от стола и, приложив правую руку к груди, очень выразительно и твердо сказать: «Я сыт!» По-турецки: «Дойдум!»

Заканчивает трапезу тоже старейший. Он снова произносит краткую благодарственную молитву и покидает стол. Трапеза считается законченной.

Если вы готовы путешествовать по Турции самостоятельными маршрутами, то, проезжая мимо какого-нибудь турецкого городка или деревни, можете получить приглашение принять участие в приготовлении *кебаба* или знаменитых лепешек *гезлеме*. Не отказывайтесь! Вы не только утолите свой голод, но и получите определенное эстетическое удовольствие, а также расширите свои культурно-этнографические познания. Поверьте, истинное восточное гостеприимство – это нечто и трогательное, и потрясающее!

Уже упомянутый трактат XI века «Книга Знаний» предписывал туркам обязательно после трапезы дарить своим гостям дорогие подарки. Например, куски шелковой ткани. А в особых случаях почетному гостю рекомендовалось вручить такой подарок, чтобы все присутствующие лишились дара речи. Естественно от восторга!

Глава 4
Хлеб Турции и некоторые изделия из муки

Турецкий хлеб заслуживает самой высокой похвалы. Согласно последним исследованиям, среднестатистический турок съедает за день столько хлеба, сколько американец или англичанин за неделю!

К хлебу в Турции с незапамятных времен относились с величайшим почтением. Согласно Корану, хлеб был дан человеку самим Богом. Когда Адам был изгнан из рая, архангел Гавриил последовал за ним и, повинуясь божественной воле, научил печь хлеб. Вот почему местные пекари считают своим покровителем первого человека на земле!

И в городах, и в деревнях хлеб пекут дважды в день. Рано утром – к завтраку и во второй половине дня – к обеду и ужину. Согласно древней традиции, на столе всегда должен быть очень свежий хлеб, поэтому на каждой улице имеется своя пекарня. В Турции очень уважают профессию булочника.

Первое изделие из муки, с которым знакомится турист-новичок, впервые попавший в Стамбул, – это турецкий бублик-*симит*. Кстати, в Измире к таким бубликам добавляют словечко *геврек*, что означает хрустящий... Пухлые, щедро обсыпанные зернами кунжута бублики продают на улице веселые черноглазые подростки. Свой аппетитный товар они носят на собственной голове, разложив на огромных медных подносах. Таких продавцов не только видно, но и слышно издалека, так как периодически мальчишки издают пронзительный вопль: «Тазе симит!», что означает: «Свежий бублик!» Устоять невозможно, но мы советуем перед покупкой обязательно проверить товар на ощупь. Наивному новичку могут с легкостью подсунуть бублик «второй свежести»!

В турецких деревнях хлеб до сих пор предпочитают не покупать, а выпекать дома. Остатки черствого хлеба турецкая хозяйка непременно соберет в отдельную посуду. Подавать на стол такой хлеб не положено. В турецкой кухне существует целый раздел, посвященный использованию хлебных остатков, – это нехитрые сладости, запеканки и пудинги. Собранными со стола крошками по традиции угощают домашнюю птицу, а зимой рассыпают в садах и парках для воробьев и голубей. Выбрасывать черствый хлеб – величайший грех.

В Турции принято подавать хлеб и на завтрак, и на обед, и на

ужин. Традиционный турецкий завтрак может состоять из горячего, с пылу с жару бублика или лепешки, масла или *каймака*, меда или варенья, брынзы и горсти маслин. Все это запивается стаканом чая.

Юфка

Эти тонкие лепешки из пресного теста, отдаленно напоминающие знакомый нам *лаваш*, являются главной составляющей особого вида турецких пирожков *дюрюм*. На пластину такого теста кладется любая начинка и все заворачивается рулетиком.

Вам потребуется:

125 г муки, ? ч. ложки соли, 100 мл теплой воды, щепотка муки для посыпки.

Смешайте муку с солью, влейте воду и замесите крутое тесто. Скатайте тесто в колобок и дайте полежать под салфеткой около 30 минут и более. Чем дольше будет созревать тесто для *юфки*, тем лучше.

Разделите тесто на 12 одинаковых шариков. Тонкой скалкой (в Турции она называется *оклава*) раскатайте каждый шарик в очень тонкую лепешку (не толще 3 мм!).

Хорошо разогрейте большую сковороду[4] и быстро выпекайте лепешки одну за другой.

Такие лепешки, завернутые в чистое полотенце, можно хранить несколько недель. Перед употреблением их нужно сбрызнуть теплой водой, снова завернуть в полотенце и подождать около 30 минут.

Турки заворачивают в *юфку* все подряд: кусочки мяса или колбасы, любой овощной салат, зелень петрушки с ломтиками сыра или брынзы.

Попробуйте просто намазать лепешку маслом или *каймаком*, полить медом, свернуть трубочкой – и в рот! Потрясающий фастфуд по-турецки!

Бёрек

Появившись в те далекие времена, когда предки современных турок кочевали по необъятным просторам Центральной Азии, *бёрек* в современной кухне имеет бесконечное количество вариантов. Его можно подавать и как самостоятельное блюдо, и как своеобразный бутерброд к чаю, и как горячую закуску.

В этом рецепте, рассчитанном на 20 порций, даны наиболее популярные начинки для *бёрека*: мясная и сырная.

Вам потребуется:

100 г муки, 100 г крахмала, 250 г топленого масла, вода, соль по вкусу, 1 ст. ложка оливкового масла (можно заменить растительным маслом).

Для теста: 500 г муки высшего сорта (от качества муки зависит очень многое!), 5 яиц, 75 мл воды, щепотка соли.

Для мясной начинки: 1 ст. ложка сушеных ягод сумак (черной смородины)[5] *, 25 мл растительного масла, 25 г кедровых орешков, 200 г лука, 250 г бараньего или говяжьего фарша, соль по вкусу, ? ч. ложки молотого черного перца, 1 маленький пучок свежей зелени петрушки.*

Для сырной начинки: 250 г сыра (или твердой брынзы), 1 пучок петрушки, 1 яйцо, немного соли.

Сначала приготовьте начинку.

Для мясной начинки замочите ягоды *сумак* в теплой воде приблизительно на 30 минут (если вы все-таки их нашли). Нагрейте растительное масло и обжарьте орешки в течение 3–4 минут. Добавьте мелко нарезанный лук и жарьте еще около 3 минут, непрерывно помешивая. Положите мясной фарш и жарьте до тех пор, пока не выпарится влага. Посолите, поперчите, вмешайте мелко нарезанную петрушку и хорошо отжатые ягоды *сумак* (или влейте лимонный сок). Снимите с огня и охладите.

Для сырной начинки смешайте все ингредиенты, предварительно натерев сыр на крупной терке или размяв брынзу вилкой и измельчив зелень петрушки. Начинка должна быть слегка солоноватой, поэтому, если нужно, присолите.

Теперь приготовьте тесто. Насыпьте горкой 500 г муки, сделайте в середине ямку и влейте яйца, смешанные с водой и солью. Вымешивайте тесто не менее 15 минут, чтобы оно получилось гладким и упругим. Разделите тесто на 12 колобков, поместите их на присыпанную мукой доску, накройте салфеткой и оставьте на 30 минут.

Смешайте 100 г муки с крахмалом. Разогрейте в казанке топленое масло.

Раскатайте очень тонко все колобки, постоянно подсыпая по щепотке муку с крахмалом, чтобы тесто не прилипало к доске и скалке. Очень острым ножом обрежьте тесто по размеру вашего противня.

Выберите из 12 пластов теста 2 самых удачных (они должны быть самыми аккуратными и без разрывов!). Один пласт поместите в форму для выпекания и смажьте теплым маслом – это будет основание будущего пирога. Второй пласт отложите – им вы закроете *бёрек*.

Подготовьте небольшую емкость с холодной водой. В неглубокой, но широкой кастрюле вскипятите 3 литра воды с солью и влейте 1 столовую ложку оливкового или растительного масла. Опустите пласт теста в кипящую воду и варите 1–2 минуты. Когда тесто всплывет, выньте его шумовкой из кастрюли и сразу окуните в емкость с холодной водой. Готовое тесто поместите на бумажное полотенце, чтобы удалить влагу. Сварите так 5 пластов теста. Смажьте их теплым маслом и выложите в форму для выпекания один на другой. Аккуратно распределите сверху всю начинку. Сварите оставшиеся 5 пластов теста, смажьте маслом и поместите поверх начинки. Накройте отложенным ранее пластом сырого теста. Смажьте маслом и выпекайте в заранее разогретой духовке (250 °C) 25–30 минут.

Подавайте немедленно прямо в форме для выпекания, разрезав на порции.

Чи бёрек

Так называется *бёрек* с начинкой из сырого мяса. Это, несомненно, один из самых древних способов приготовления изделия из муки и мяса. Такие пирожки готовят в Средней Азии и на Кавказе. А в Крыму самые вкусные чебуреки готовят татары, чьи крошечные закусочные можно встретить по всему Черноморскому побережью.

Вам потребуется:

1 яйцо, 150 мл воды, 1 ч. ложка соли, 250 г муки, растительное масло для жарки.

Для начинки: 150 г фарша (баранина, козлятина, телятина), 50 г мелко нарезанного лука, 1 очень спелый помидор среднего размера, 1 пучок петрушки, ? ч. ложки соли, ? ч. ложки молотого черного перца.

Сначала приготовьте начинку. Добавьте в фарш лук, помидор, нарезанный очень мелкими кубиками и заранее очищенный от кожицы, измельченную зелень петрушки. Посолите и поперчите. Перемешайте.

Однако в некоторых закусочных Анатолии такие пирожки делают не с сырой, а слегка прожаренной начинкой. Результат, уверяем вас, не хуже!

Для этого все ингредиенты начинки, за исключением петрушки, поместите в нагретую сковороду и слегка обжарьте без масла, непрерывно помешивая, чтобы выпарить лишнюю влагу. Это займет не более 2–3 минут. Затем вмешайте нарезанную петрушку и дайте начинке остыть.

Теперь приготовьте тесто. Смешайте яйцо, воду и соль, всыпьте муку и замесите мягкое тесто. Оставьте тесто на доске под салфеткой приблизительно на 15 минут.

«Отдохнувшее» тесто еще раз обомните, скатайте в колбаску и разрежьте на 18–20 одинаковых кусочков. Снова накройте салфеткой и дайте полежать еще около 20 минут.

Присыпьте доску щепоткой муки и раскатайте кусочки теста в тонкие лепешки. Распределите на каждой лепешке начинку, сверните, сформировав большой вареник, и тщательно защипните края. Если край лепешки подсох, слегка смочите его холодной водой.

В глубокой сковороде хорошо разогрейте растительное масло и жарьте пирожки не более 3 минут с каждой стороны.

Подавайте немедленно.

Сач бёрек

Эти пирожки с начинкой из очень сухого овечьего сыра медленно запекают на гриле или большой плоской сковороде. Такое блюдо очень популярно в Коньи.

Вам потребуется:

125 г муки, ? ч. ложки соли, 100 мл теплой воды, щепотка муки для посыпки, 30–40 г сливочного масла.

Для начинки: 250 г очень сухого домашнего сыра (или брынзы), 1 маленький пучок петрушки.

Замесите тесто, как на лепешки *юфка*[6] , разделите его на 12 одинаковых шариков, накройте полотенцем и дайте постоять 30 минут.

В это время приготовьте начинку. Пальцами или вилкой раскрошите брынзу до мелких крошек. Если брынза несоленая, слегка присолите.

Раскатайте очень тонко каждый шарик. Поместите на одну половину лепешки начинку, накройте второй половиной, тщательно защипните края. Сразу же выпекайте на сухой горячей сковороде по 2–3 минуты с каждой стороны.

Готовый пирожок быстро смажьте сливочным маслом и поместите в бумажный пакет или накройте плотным кухонным полотенцем.

Подавать пирожки следует через 5–10 минут после выпекания. В Турции к такому *бёреку* полагается стакан холодного *айрана*.

Лахмакун

Название этого блюда арабского происхождения, и означает оно тесто с мясом. В современной турецкой кухне этот открытый пирожок с мясной начинкой – своеобразный вариант пиццы с восточными мотивами. *Лахмакун* можно наверняка найти в большинстве *кебабчи* – специальных ресторанах, где готовят *кебабы*. Этот пирожок можно сделать круглым, а можно и слегка продолговатым, похожим на большую каплю.

Рецепт рассчитан на две отменно большие порции.

Вам потребуется:

250 г хорошей сухой муки, щепотка соли, 10 г сухих дрожжей, 150 мл теплой воды, растительное масло для смазывания противня, 1 ст. ложка молока, щепотка соли.

Для начинки: 250 г бараньего фарша (можно заменить говяжьим фаршем), 75 г топленого масла, 1 большая луковица, 1 небольшой пучок петрушки, 1 большой помидор, ? ч. ложки соли, ? ч. ложки молотого черного перца.

Сначала приготовьте тесто. Просейте муку в миску и посолите. Смешайте дрожжи с теплой водой, дайте постоять несколько минут, затем влейте в муку и замесите тесто. Накройте тесто полотенцем и поставьте в теплое место на 30–40 минут. Для ускорения процесса брожения можно поставить миску с тестом на кастрюлю с теплой водой.

Пока подходит тесто, приготовьте начинку. Для этого добавьте в мясной фарш растопленное масло, нашинкованные лук и петрушку и нарезанный мелкими кубиками помидор, заранее очищенный от кожицы. Посолите, поперчите. Перемешайте.

Подошедшее тесто разделите на две части (по одной на каждую порцию). В Турции тесто для *лахмакуна* принято быстро растягивать руками, держа на весу! Но для этого требуются определенные навыки. Поэтому мы советуем пойти по традиционному пути и раскатать тесто на доске скалкой.

Смажьте противень растительным маслом, уложите раскатанную лепешку теста, смажьте поверхность молоком, смешанным с солью. Выложите на тесто начинку. Это нужно сделать очень аккуратно. Чтобы начинка не вываливалась, ее нужно разложить, отступив на 2–3 см от каждого края.

Поместите *лахмакун* в заранее разогретую духовку (220–240 ˚С) и выпекайте 8–10 минут.

Приготовьте таким же образом вторую порцию.

Подавайте немедленно.

Пирог с тыквой

Этот пирог хорош тем, что его можно приготовить заранее, убрать в холодильник, а с неожиданным приходом гостей поставить на полчаса в горячую духовку.

Вам потребуется:

1 лист свежего тонкого лаваша (турки для этого пирога используют готовые лепешки юфка[7]), 100 мл сливок, 200 г сырой тыквы, 250 г сухого творога (или брынзы), 2 яйца, по 1 небольшому пучку зеленого лука и укропа, щепотка мускатного ореха, соль и молотый черный перец по вкусу, 100 г очень холодного сливочного масла, 100 г измельченных белых сухарей, 200 г твердого сыра, натертого на мелкой терке.

Лист очень тонкого свежего лаваша нарежьте на небольшие кусочки. Удобнее всего это сделать обычными ножницами. Залейте сливками.

Натрите вымытую тыкву на крупной терке, смешайте с размятым творогом или брынзой, взбитыми яйцами, мелко нарезанной зеленью, всеми специями и солью.

Соедините тыквенную смесь с лавашем, тщательно перемешайте и поместите в красивую керамическую или огнеупорную посуду. На этом этапе смесь можно поместить в холодильник на ночь или держать до прихода гостей в прохладном месте.

Перед тем как поставить пирог в духовку, распределите по всей поверхности мелкие кусочки холодного масла, разровняйте вилкой и посыпьте смесью сухарей и тертого сыра. Выпекайте до золотистой корочки (30–40 минут). Готовность пирога нужно проверять спичкой или сухой лучинкой.

Подавать такой пирог можно как горячим, так и холодным.

Пирожки со шпинатом

Эти невероятно вкусные пирожки в форме лодочек готовят повара турецкого города Мугла (регион Эгейского моря).

Вам потребуется:

250 г хорошей сухой муки, 150 мл теплой воды, 10 г сухих дрожжей, щепотка соли.

Для начинки: 200–300 г свежего шпината, 2 небольшие луковицы, 2–3 зубка чеснока, 2 ст. ложки оливкового масла, 2 яйца, 50 г сухого овечьего сыра (или брынзы).

Из муки, воды, дрожжей и соли замесите обычное дрожжевое тесто, накройте его салфеткой и поместите в теплое место на 30–40 минут.

В это время приготовьте фарш. Нарежьте очень мелко шпинат, лук и чеснок. Разогрейте сковороду или сотейник, влейте оливковое масло и обжарьте лук до золотистого цвета. Добавьте чеснок, перемешайте и, продолжая помешивать, положите шпинат. Тушите на очень маленьком огне до тех пор, пока вся жидкость из шпината не выпарится. Следите, чтобы смесь не подгорела и осталась сочной!

Разделите подошедшее тесто пополам, раскатайте две продолговатые лепешки и поместите на сухой противень. Сформируйте у лепешек бортики, как у лодочек. Кулинарными ножницами или острым ножом сделайте на бортиках маленькие вертикальные насечки. Смажьте бортики взбитыми яйцами. Остатки яиц смешайте с фаршем и заполните им лодочки. Посыпьте измельченным сыром или брынзой[8] и поставьте на самую нижнюю полку в заранее разогретую духовку. Выпекайте 10–15 минут или до тех пор, пока тесто не зарумянится.

Подавайте немедленно.

Пирог со специями

В Юго-Восточной Анатолии до сих пор существует трогательный обычай. В день, когда в армию уходит мужчина, женщины пекут особый пирог *кюлюнджe*. Призывнику дают откусить от целого пирога кусочек. Оставшуюся часть подвешивают в доме на видном месте. Пока солдат не вернется, висящий пирог будет служить своеобразным амулетом, залогом его счастливого возвращения домой. Вернувшийся юноша обязательно сам должен снять пирог, отломить кусочек и съесть. Оставшуюся часть пирога нужно размочить в воде, тщательно раскрошить и угостить птиц!

Вам потребуется:

300 г хорошей муки, 1 ч. ложка сухих дрожжей, 25 мл молока, 75 г сахара, 50 г растопленного сливочного масла, 25 мл оливкового масла, 75 мл воды, 1 яйцо, растительное масло для смазывания противня, 1 яичный желток, ? ч. ложки воды.

Специи: ? ч. ложки корицы, ? ст. ложки тертого кокосового ореха, ? ч. ложки молотой гвоздики, ? ч. ложки чеснока, растертого со щепоткой соли и молотой паприкой.

Просейте в миску муку. Разведите дрожжи в теплом молоке, смешанном с ? чайной ложки сахара. Дайте постоять 5–7 минут и влейте в муку. Перемешайте, накройте салфеткой и дайте немного подойти в теплом месте.

Смешайте растопленное масло с оставшимся сахаром, оливковым маслом, водой, яйцом и всеми специями. Влейте в тесто. Хорошо вымесите.

Разделите тесто на 4 части. Раскатайте каждую порцию теста в пласт толщиной приблизительно 2,5 см и поместите на смазанный растительным маслом противень.

Турецкие хозяйки в лепешке, которая предназначается для уходящего в армию солдата, делают пальцем специальную дырочку, так потом будет удобнее подвесить пирог.

Смешайте яичный желток с ? чайной ложки воды и смажьте поверхность пирога.

Выпекайте в заранее разогретой духовке (200 ˚С) около 20–25 минут.

Этот пирог можно подавать как горячим, так и холодным.

Манты

Турецкие пельмени – *манты* – визитная карточка Турции. Существует много вариантов этого блюда. Так, в Черноморском регионе делают *манты* с рисом, а в Центральной Анатолии *манты* не запекают, а варят, используя для начинки орехи, бобы или грибы. Мы приводим самый распространенный способ приготовления этого блюда. Так готовят *манты* в древнем городе Кайсери (в древности этот город, основанный еще римлянами, назывался Цесарея).

Вам потребуется:

1 яйцо, 125 г муки, ? ч. ложки соли, 25–50 мл воды, 25 мл растительного масла, 500 мл готового говяжьего бульона[9] .

Для начинки: 100 г бараньего фарша, 25 г мелко нарезанного лука, 1 маленький пучок укропа, ? ч. ложки соли, ? ч. ложки молотого черного перца.

Смешайте в миске все ингредиенты начинки. Поместите на нижнюю полку холодильника.

Теперь займитесь приготовлением теста. Смешайте яйцо с мукой и солью, влейте воду и замесите тесто. Вымешивайте не менее 10 минут. Разделите получившееся тесто на 2 части, накройте полотенцем и дайте постоять около 30 минут.

Тонкой скалкой раскатайте тесто в пласт толщиной не более 3 мм и аккуратно нарежьте на одинаковые квадратики (около 2,5 см). На середину каждого квадратика положите немного начинки. Соедините 4 уголка так, чтобы в середине была маленькая дырочка, через которую была бы видна начинка. Подготовьте таким образом все *манты*.

Поместите *манты* в заранее смазанную растительным маслом сковороду и запекайте в разогретой духовке (200 °С) 20–25 минут или до тех пор, пока *манты* не станут золотистого цвета.

Хорошо разогрейте бульон. Достаньте сковороду из духовки и осторожно залейте запеченные *манты* горячим бульоном. Это можно сделать с помощью большой суповой ложки или половника.

Накройте сковороду крышкой или фольгой и снова поставьте в духовку приблизительно на 15 минут. *Манты* будут готовы, когда впитают в себя весь бульон и станут аппетитно-сочными и пухлыми. Старайтесь не пропустить этот момент, иначе *манты* могут или подгореть, или высохнуть!

Подавайте немедленно с соусом из йогурта, взбитого с чесноком[10] .

Глава 5
Супы

В классической турецкой кухне трапеза всегда начинается с супа. Специалисты утверждают, что на заре своей истории кочевники употребляли в пищу что-то вроде похлебки, состоявшей из кислого молока, смешанного с дробленым зерном. В современной Турции суп могут подать не только на обед, но и на завтрак и ужин. А о местной чечевичной похлебке один уважаемый господин сказал так: «Ради миски этого супа можно не колеблясь ни секунды уступить право первородства...»

Суп в Турции – это практически всегда очень горячее блюдо. Вот почему еще лет 20–30 назад к супу подавали специальную деревянную ложку, чтобы не обжечься.

Особой любовью турок пользуется суп из рубца. Такой суп невероятно ароматен, а готовят его в особых ресторанчиках (I? kembeci), которые открыты всю ночь. После веселых и нередко утомительных застолий и кутежей с традиционной *ракы* под утро по дороге домой турецкие мужчины предпочитают взбодрить себя чашкой такого горячего супчика. По их мнению, он чудесным образом нейтрализует алкоголь, проясняет голову и придает мужчине особую силу. Кстати, на Кавказе подобную функцию выполняет всем известный *хаш*...

Следует обратить внимание на очень популярное и весьма необычное изделие из теста *тархану*, которой местные повара заправляют любимый по всей стране суп. Каждая уважающая себя хозяйка делает *тархану* дома. В холодный зимний вечер достаточно всыпать горсть *тарханы* в кипящую воду, добавить немного томатной пасты, и готов сытный и ароматный суп.

Суп с тарханой

Вам потребуется:

50 г тарханы, 100 мл воды, 1 л крепкого мясного бульона, 50 г кислых сливок (или сметаны) или 50 г тертого овечьего сыра (можно заменить сыром гауда или чеддер), ? ч. ложки мелко нарезанного перца чили (не обязательно!), соль по вкусу.

Для тарханы: 3 ст. ложки растительного масла, 500 г мелко нарезанного лука, 500 г очищенного от семян и мелко нарезанного сладкого перца, 500 г очищенных от кожицы и мелко нарезанных помидоров, несколько веточек свежей мяты (можно заменить 1 ч. ложкой сушеной мяты), 450 мл йогурта, ? ч. ложки свежих дрожжей, 1 кг муки хорошего качества, 1–2 ч. ложки соли.

Заранее приготовьте *тархану*.

Для этого в сковороду или кастрюлю с толстым дном влейте растительное масло, положите все овощи и мяту, плотно накройте крышкой и тушите на очень маленьком огне, периодически помешивая, до тех пор, пока все овощи не станут мягкими (около 1–1,5 часа). Остудите.

Смешайте йогурт, дрожжи и муку с тушеными овощами, посолите. Поместите в эмалированную емкость, накройте вощеной бумагой или фольгой и поставьте в прохладное место на 10–15 дней. Чтобы тесто подсыхало равномерно, каждый день, смочив руки молоком, перемешивайте массу.

По истечении указанного времени возьмите чистое полотенце, присыпьте его мукой и разложите *тархану* на просушку, разломав ее на небольшие порции. Сушка займет у вас 3–4 дня. Каждый день проверяйте *тархану* и переворачивайте с боку на бок. Масса должна полностью высохнуть и без труда крошиться в руках.

Протрите кусочки теста через сито или дуршлаг, чтобы у вас получились мелкие комочки одинакового размера, напоминающие крупные хлебные крошки. Снова разложите *тархану* на полотенце. Турецкие хозяйки на этом этапе любят сушить *тархану* на солнце, разложив на плоских крышах домов или сараев. Полностью высушенную *тархану* традиционно держат в холщовых мешочках в сухом прохладном месте. Приготовленная таким образом *тархана* может храниться целый год!

Тархану можно приготовить и из сырых овощей, тщательно перемолов их в однородную массу, смешав с мукой, дрожжами и йогуртом. Далее, как описано выше.

Теперь можно приготовить суп с *тарханой*.

Замочите зернышки *тарханы* в 100 мл холодной воды на 3–4 часа. Затем всыпьте размоченные зерна в горячий, но не кипящий бульон. Перемешайте и на сильном огне доведите суп до кипения. Убавьте огонь до минимума, накройте крышкой и кипятите 10 минут. Посолите по вкусу.

Разлейте горячий суп по пиалам или тарелкам, посыпьте тертым сыром или положите немного сметаны. Подавайте.

Любители острой пищи могут посыпать свою порцию супа мелко нарезанным перцем чили.

Арабаджи

В холодное время года этот густой куриный суп с клецками – любимое развлечение жителей Центральной Анатолии. Чтобы скоротать долгие зимние вечера, друзья, родственники или просто хорошие соседи ходят друг к другу в гости. Угощая гостей, хозяйка дома ставит на середину стола супницу с *арабаджи.* Каждый гость наливает себе этот суп самостоятельно. Сначала берет ложкой одну клецку, потом этой же ложкой зачерпывает из супницы ароматный бульон. Тот, кто первым уронит клецку в супницу, согласно традиции, приглашает всю компанию к себе домой на следующей неделе.

Вам потребуется:

500 г куриного мяса вместе с костями, 1 луковица, 1 морковь, 1 небольшой корешок сельдерея, 1 маленький пучок укропа, 1 ст. ложка риса, ? ст. ложки соли, 50 г топленого масла, 50 г муки, 25 г томатной пасты, ? ч. ложки молотого красного перца, немного лимонного сока.

Для клецок: 1 л готового куриного бульона, ? ч. ложки соли, 100 г муки.

Следует отметить, что для этого супа желательно взять специальную суповую курицу, мясо которой дает отличный ароматный бульон. Бройлерный цыпленок для этого супа не годится!

Итак, залейте нарезанные кусочки курицы 2 литрами холодной воды, доведите до кипения и, сняв пену, варите 1 час. Пока варится бульон, все овощи очистите и нарежьте небольшими аккуратными ломтиками.

Положите в бульон овощи, мелко нарезанную зелень укропа и рис. Накройте кастрюлю крышкой и варите еще 1 час. Посолите. Если бульон выкипел, долейте крутой кипяток.

Затем выньте из горячего бульона куриное мясо, освободите его от костей и нарежьте маленькими кубиками.

Поместите в тарелку, чем-нибудь накройте, чтобы не подсохло, и поставьте в теплое место.

Теперь займитесь приготовлением клецок. Для этого налейте 1 литр куриного бульона в небольшую кастрюлю, посолите и поставьте на огонь. Когда бульон станет теплым, отлейте 1 стакан в миску и смешайте с мукой. Дождитесь, когда оставшийся в кастрюле бульон закипит и, непрерывно помешивая, быстро влейте туда всю мучную смесь. Размешивайте до тех пор, пока содержимое кастрюли не загустеет. Смочите холодной водой широкое керамическое блюдо, вылейте в него полученную массу

и поставьте в прохладное место. Масса должна застыть.

Продолжайте готовить суп. Разогрейте в сковороде все масло, вмешайте муку и жарьте, помешивая деревянной ложкой, до тех пор, пока смесь не станет золотистого цвета (около 3–4 минут). Добавьте томатную пасту, молотый красный перец, перемешайте. Выложите содержимое сковороды в кастрюлю с супом, еще раз хорошо перемешайте и доведите до кипения. Положите куриное мясо и варите еще около 10 минут на очень слабом огне.

Готовый суп перелейте в небольшую супницу. К этому времени должна застыть масса для клецок. Вам останется только нарезать ее на маленькие квадратики.

Турецкие хозяйки подают этот суп так. Из середины керамического блюда, на котором лежат нарезанные клецки, ложкой удаляют несколько штук, чтобы туда поместилась супница. Блюдо с супницей ставят посредине стола. Отдельно подают лимонный сок. Каждый желающий может капнуть себе в тарелку лимонного сока по вкусу.

Турецкий свадебный суп

Для этого супа родители невесты резали самого лучшего молочного ягненка, какого могли найти в своем хозяйстве.

Вам потребуется:

450 г мякоти ягненка (или молодой баранины), 1 морковь, 1 небольшая луковица, 6 ст. ложек топленого масла, 1,5 л готового говяжьего бульона, соль по вкусу, 2 яичных желтка, сок ? лимона, 1 ст. ложка растительного масла, ? ч. ложки молотого перца чили.

Острым ножом нарежьте мясо кусочками величиной с фасоль. Чтобы мясо было легче резать, слегка заморозьте его в морозильной камере. Нарежьте морковь и лук маленькими кубиками.

Разогрейте в глубокой сковороде топленое масло и тушите мясо и овощи в течение 10 минут, периодически помешивая. Вся жидкость должна выпариться, а лук стать золотистого цвета.

В кипящий говяжий бульон положите мясо и овощи, перемешайте, посолите и доведите до кипения. Если вы используете мясо не совсем молодого животного, варите его до тех пор, пока оно не станет абсолютно мягким!

Снимите суп с огня, влейте взбитые с лимонным соком яичные желтки и хорошо перемешайте.

В маленькой сковороде разогрейте растительное масло и всыпьте жгучий перец чили. Как только появятся пузырьки, быстро разлейте масло по поверхности супа. Турки любят украшать блюдо такими красными лужицами.

Налейте готовый суп в керамическую супницу и подавайте немедленно. Блюда, в состав которых входит баранина, не любят ждать!

Суп из чечевицы

Для этого супа понадобится чечевица красноватого цвета и курдючное сало, которое можно заменить топленым маслом.

Вам потребуется:

100 г чечевицы, 250 г бараньей или говяжьей мякоти, 1 морковь, 2 луковицы, 3–4 зубка чеснока, 1 маленький пучок петрушки, 1 ст. ложка топленого масла, 1 ч. ложка тмина, 1 ч. ложка семян кориандра, 2 л готового мясного бульона, 1 ст. ложка томатной пасты, 1 стручок красного перца чили (не обязательно), немного мяты, молотый черный перец и соль по вкусу.

Хорошо промойте чечевицу и замочите в холодной воде на 30–40 минут. Тем временем нарежьте баранину или говядину маленькими кусочками, морковь – небольшими кубиками. Нашинкуйте лук, разомните чеснок, нарубите зелень петрушки.

В небольшой сковороде потушите лук на топленом масле. Добавьте морковь и тушите, периодически помешивая, 3–4 минуты. Добавьте чеснок, тмин, кориандр и часть зелени петрушки. Тушите еще 1–2 минуты. Положите мясо, хорошо перемешайте и тушите около 5 минут.

В отдельной кастрюле разогрейте бульон. Промойте чечевицу и удалите остаток воды. Когда бульон начнет закипать, осторожно положите в кастрюлю мясную смесь, чечевицу, томатную пасту, стручок перца чили и перемешайте. Доведите до кипения, накройте крышкой и варите на небольшом огне 30–40 минут, периодически помешивая. Перед самой подачей к столу удалите перец чили, положите оставшуюся зелень петрушки, мяту, поперчите и посолите по вкусу.

Подавайте в большой супнице, поставив ее на середину стола. Пусть каждый сам нальет себе в тарелку.

Рисовый суп с помидорами

Для этого блюда вам потребуется готовый бараний или говяжий бульон и несколько очень спелых сладких помидоров.

Вам потребуется:

2 л мясного бульона[11] *, ? стакана риса, 4 крупных спелых помидора, соль и молотый черный перец по вкусу, 1 маленький пучок петрушки, немного сахара, 1 ст. ложка топленого масла, 2–3 ст. ложки жирного йогурта (или сметаны).*

Доведите готовый бульон до кипения, положите тщательно промытый рис и варите на небольшом огне до тех пор, пока рис не сварится.

Приготовьте из 3 помидоров пюре, оставшийся помидор нарежьте маленькими кубиками. Положите в кипящий бульон томатное пюре, перемешайте, посолите и поперчите. Добавьте нарезанную петрушку и, если помидоры кисловатые, немного сахару. Максимально уменьшите огонь.

Положите в бульон помидорные кубики и топленое масло, перемешайте. Доведите до кипения, сразу выключите огонь, накройте суп крышкой и дайте постоять 10–15 минут.

Подавайте, разлив в небольшие пиалы. При желании в каждую порцию можно положить чайную ложку жирного йогурта или сметаны.

Овощной суп

Этот суп можно приготовить на основе куриного бульона, но можно сделать и чисто вегетарианским. Если вы не любите густой суп, в котором, что называется, ложка стоит, уменьшите количество овощей.

Вам потребуется:

750 мл готового куриного бульона (или 750 мл воды и 2 овощных бульонных кубика), 2 ст. ложки ячменной крупы, 2 ст. ложки чечевицы, 2 крупные моркови, 1 большая картофелина, 1 корень сельдерея величиной с куриной яйцо, 2 ст. ложки свежего лимонного сока, соль по вкусу, 1 ст. ложка растительного масла, ? ч. ложки молотого красного сладкого перца.

Заранее сварите привычным для вас способом куриный бульон. Если вы собрались готовить вегетарианский суп, используйте воду и бульонные кубики.

Хорошо промойте ячменную крупу и чечевицу. Чечевицу замочите в холодной воде приблизительно на 20 минут. Все овощи очистите и нарежьте маленькими кубиками.

Доведите бульон до кипения, влейте лимонный сок, посолите и всыпьте ячменную крупу. Варите на небольшом огне до полной готовности крупы. Теперь положите все овощи и чечевицу. Варите еще 5–7 минут или до готовности всех ингредиентов.

Разогрейте в небольшой сковороде растительное масло и всыпьте молотый красный перец. Когда смесь начнет пузыриться, разлейте ее по поверхности супа.

Подавайте горячим. К этому супу прекрасно подходят маленькие сухарики или гренки.

Суп из йогурта

Это, пожалуй, самый популярный суп на всей территории Турции. Летом его основу составляет вода, а зимой – куриный бульон.

Вам потребуется:

1,4 л готового куриного бульона (или воды), 50 г круглого мелкого риса, 500 мл обычного йогурта, 1 яйцо, 2 ст. ложки муки, 2 ст. ложки воды, соль по вкусу, 2 ст. ложки топленого масла, 2 ч. ложки сушеной мяты.

Заранее приготовьте бульон привычным для вас способом. Особых рекомендаций здесь нет!

Положите в холодный бульон[12] хорошо промытый рис и варите до тех пор, пока он полностью не разварится, превратив бульон в жидкий кисель.

В отдельной миске соедините йогурт, яйцо и муку, смешанную с 2 столовыми ложками воды. Поставьте на водяную баню и варите, непрерывно помешивая, около 15 минут или до тех пор, пока смесь не загустеет. Затем осторожно соедините с рисовым отваром. Посолите.

В небольшой сковороде разогрейте топленое масло, всыпьте сушеную мяту, перемешайте и разлейте по поверхности готового супа. Подавайте немедленно.

Летом этот суп можно есть холодным, украсив тонко нарезанным свежим огурцом.

Рыбный суп

Этот суп хорош тем, что для него можно смело использовать так называемые некондиционные куски рыбы, которые по какой-то причине нельзя подать на стол, а также рыбные головы, плавники, хвостовую часть рыбной тушки и крупные кости, на которых еще достаточно мякоти.

Запомните! Варить бульон для рыбного супа нужно не более 20 минут и непременно на слабом огне. Переваренные рыбные кости придадут бульону неприятную горечь.

Чем больше вы возьмете рыбных голов и костей, тем наваристее у вас получится бульон. Но принцип: чем больше, тем лучше – здесь не годится. Слишком густой, застывающий на глазах бульон добавляют в некоторые соусы, также он подходит для рыбного заливного, но только не для этого супа!

Вам потребуется:

2 л рыбного бульона, 3 небольших помидора, 4 ст. ложки оливкового масла, сок ? лимона, 50 г муки, соль и молотый черный перец по вкусу.

Для рыбного бульона: 1–2 рыбные головы (судак, сом, камбала), немного рыбных костей, 2,5 л холодной воды, 1 луковица, нарезанная тонкими колечками, 1 небольшая морковь, нарезанная кружочками, 1 маленький пучок листового сельдерея, 1 корешок петрушки, 1 лавровый лист, несколько горошин белого душистого перца.

Сначала приготовьте рыбный бульон. Хорошо промойте рыбные головы, обязательно удалите жабры и сгустки крови. Если рыбные головы большие, разрубите их топориком. Хребет также можно разрубить, а небольшие кости положить целиком. Сложите весь набор для бульона в кастрюлю, залейте холодной водой и на сильном огне доведите до кипения. Снимите пену, положите все овощи, зелень, лавровый лист и душистый перец, накройте крышкой, убавьте огонь и варите не более 20 минут с момента закипания. Снимите с огня и дайте постоять 10–20 минут. За это время бульон слегка остынет и настоится.

Процедите бульон в отдельную кастрюлю. Рыбные головы и косточки переберите, снимите с них остатки мяса и поместите на отдельную тарелку. Вареное рыбное мясо легко отделяется от костей, поэтому сделать это будет совсем не сложно.

Пока рыбный бульон настаивается, займитесь непосредственно супом. Нарежьте очищенные от кожицы помидоры мелкими кубиками. Разогрейте в небольшой сковороде 2 столовые ложки оливкового масла и тушите помидоры 3–4

минуты, предварительно посолив и поперчив. Влейте лимонный сок и перемешайте. В другой сковороде обжарьте на оставшемся оливковом масле муку. Соедините тушеные помидоры с мучной смесью, тщательно перемешайте.

Доведите рыбный бульон до кипения[13] , соедините с томатно-мучной массой, перемешайте, посолите и поперчите, если нужно. Кипятите не более 1–2 минут. Снимите с огня и влейте по вкусу лимонный сок.

Подавайте, положив в каждую тарелку немного вареной рыбы.

Глава 6
Турецкий пиляв

Три способа приготовления рисового пилява

В современной турецкой кухне рисовый *пиляв* выполняет ту же функцию, что в славянской кухне картофель. *Пиляв* может быть как самостоятельным блюдом, так и гарниром к мясу, рыбе или овощам. Он может быть в меру острым, а может быть и сладким из-за изюма, кураги или чернослива. Особым образом приготовленный *пиляв* может стать основой для салата или пудинга. Но как бы ни был приготовлен *пиляв*, не сомневайтесь, он неизменно будет рассыпчатым, ароматным и невероятно аппетитным. Турецкие повара знают три способа приготовления *пилява*.

Первый способ называется **салма**. Промытый и обсушенный рис кладут в кипящий мясной бульон и варят до тех пор, пока рис не впитает всю жидкость. Затем в отдельной сковороде разогревают некоторое количество курдючного сала, топленого или оливкового масла и разливают его по поверхности готового *пилява*.

Второй способ носит название **сюзме**. Промытый рис варят в большом количестве подсоленной воды до готовности. Затем рис откидывают на дуршлаг, чтобы удалить остаток жидкости, заливают кипящим маслом и осторожно перемешивают.

Третий способ называется **кавурма**. Подготовленный рис жарят в масле до тех пор, пока зернышки не станут прозрачными. Затем заливают кипящим бульоном и варят, пока рис не впитает всю жидкость. Турецкие повара считают, что третий способ самый надежный.

Все без исключения турецкие кулинарные книги и справочники советуют во время приготовления риса для *пилява* руководствоваться следующими традиционными правилами.

• Использовать для *пилява* следует только хороший высококачественный рис типа *басмати*.

• Перед тем как начать готовить плов, рис следует тщательно промыть в холодной воде, а затем замочить в горячей соленой воде. Вода должна полностью остыть, и только тогда из этого риса можно готовить *пиляв*!

• В *пиляв* следует добавлять только кипящий бульон или воду.

• Нельзя перемешивать кипящий рис, если только это специально не предусмотрено рецептом.

• Все остальные ингредиенты, предназначенные для *пилява*

(например, мясо и овощи), следует готовить отдельно и добавлять в *пиляв* так, как это предусмотрено рецептом.

• Готовый *пиляв* не положено сразу подавать на стол. В течение 10–15 минут казан с *пилявом* должен постоять и, что называется, дозреть. При этом крышку следует обернуть чистым льняным полотенцем. Ткань впитает лишнюю влагу, и рис не будет париться.

Зеленый пиляв

Это отличный гарнир к жареной рыбе. Можно подать *зеленый пиляв* и как самостоятельное вегетарианское блюдо.

Вам потребуется:

375 г риса басмати, 1 большая луковица, 1 пучок зеленого лука, 1 небольшой сладкий перец зеленого цвета, 3 ст. ложки оливкового масла, 1 ст. ложка кедровых орешков, несколько стеблей свежей мяты, 750 мл горячей воды, сочный пучок укропа, соль по вкусу.

Промытый рис залейте теплой водой, дайте постоять 10–15 минут, затем обсушите. Нарубите репчатый и зеленый лук. Нарежьте сладкий перец кубиками, предварительно удалив плодоножку и семена.

Разогрейте в казане оливковое масло, обжарьте репчатый и зеленый лук вместе со сладким перцем. Добавьте кедровые орешки.

Смешайте рис с нарезанной мятой и всыпьте в казан. Осторожно перемешайте вилкой, залейте кипятком и тушите около 20 минут или до тех пор, пока рис не впитает всю воду.

Снимите казан с огня, всыпьте мелко нарезанный укроп и осторожно перемешайте. Оберните крышку чистым льняным полотенцем и плотно накройте казан. Дайте постоять около 10 минут.

Подавайте горячим, выложив на блюдо.

Пиляв из дикого риса

Диетологи совсем недавно оценили полезные свойства черного, или дикого, риса. К сожалению, этот рис требует длительной тепловой обработки. Находчивые турецкие повара придумали добавлять к этому дикарю немного ячменной крупы, которая как бы смягчает все блюдо и придает ему неповторимый ореховый привкус.

Вам потребуется:

375 г черного риса, 250 г ячменной крупы, 1 большая луковица, 1 большая морковь, 500 г свежих шампиньонов, 2 ст. ложки топленого масла, 1,5 л куриного бульона[14] *, соль и молотый черный перец по вкусу, 75 г кедровых орешков, 1 небольшой пучок петрушки, цедра 1 лимона.*

Черный рис хорошо промойте и замочите в теплой воде минимум на 1 час. Затем смешайте с тщательно промытой ячменной крупой.

Овощи и грибы промойте, очистите и нарежьте маленькими кубиками. Разогрейте в глубоком сотейнике топленое масло и обжарьте до золотистого цвета лук. Добавьте морковь, перемешайте и обжаривайте еще около 3–4 минут. Всыпьте мелко нарезанные грибы и тушите смесь до тех пор, пока вся жидкость не выпарится.

Положите в овощную смесь черный рис с ячменной крупой. Перемешайте вилкой, влейте кипящий бульон, посолите, поперчите и тушите около 1 часа, неплотно накрыв крышкой. Затем снимите крышку и варите до полного выпаривания жидкости.

Подсушите на сухой сковороде кедровые орешки. В готовый плов всыпьте орешки, мелко нарезанную зелень петрушки и измельченную лимонную цедру. Осторожно перемешайте вилкой и сразу подавайте на стол.

Пиляв с миндалем

Этот *пиляв* готовится очень быстро и не требует вашего постоянного присутствия. О результате судите сами!

Вам потребуется:

250 г риса, 500 мл горячей воды, соль по вкусу, 1 ст. ложка топленого масла, 125 г очищенного миндаля.

Хорошо промойте рис и замочите в горячей воде. Когда вода остынет, откиньте рис на дуршлаг и обсушите на бумажном полотенце.

Положите рис в казан, залейте кипятком, посолите и варите около 25–30 минут. Жидкость должна выпариться, а рис стать рассыпчатым.

В отдельной сковороде разогрейте топленое масло и обжарьте очищенный миндаль до золотистого цвета.

Накройте готовый рис крышкой, обернутой чистым льняным полотенцем, и дайте постоять 10–15 минут.

Снимите с казана крышку, добавьте в рис миндаль с маслом, в котором он жарился. Осторожно перемешайте вилкой.

Подавайте этот *пиляв* теплым.

Пиляв «Кашгар»

На Востоке любят давать название блюду по тому городу или селению, где его изобрели. Кашгар – город в Центральной Азии.

Вам потребуется:

250 г риса, 25 г изюма, 500 г баранины, 100 г топленого масла, 50 г кедровых орешков, 200 г мелко нарезанного лука, 200 г моркови, нарезанной тонкой соломкой, ? ч. ложки молотого кардамона, ? ч. ложки молотой корицы, ? ч. ложки молотой гвоздики, 600 мл крепкого мясного бульона, соль по вкусу.

Рис промойте и замочите в горячей воде. Замочите изюм в горячей воде на 20–30 минут.

В глубоком сотейнике обжарьте без масла (!) нарезанное небольшими кубиками мясо. Оно должно стать сухим, но не подгореть.

В другом сотейнике разогрейте топленое масло и обжарьте кедровые орешки до золотистого цвета. Добавьте лук, перемешайте и тушите около 4 минут. Положите морковь и жарьте, непрерывно помешивая, 2 минуты. Добавьте отжатый изюм, все специи, посолите и осторожно перемешайте.

Слейте воду, в которой вы замачивали рис, а сам рис обсушите на кухонном полотенце. В сотейнике смешайте немного риса с мясом, разровняйте. Сверху выложите слой овощей. Затем опять уложите слой риса[15] и т. д. Верхним должен быть слой риса.

Возьмите небольшую плоскую тарелку по диаметру чуть меньше сотейника и накройте ею *пиляв*. Осторожно влейте кипящий бульон. Такая процедура позволит жидкости проникнуть по бокам блюда и не размоет рисовые слои. Поставьте сотейник на очень сильный огонь, чтобы *пиляв* быстро закипел. Затем максимально убавьте огонь и варите 20–25 минут. Рис должен полностью впитать жидкость.

Снимите сотейник с огня, уберите тарелку, оберните крышку чистым льняным полотенцем, накройте *плиляв* и дайте постоять 15 минут.

Подавайте немедленно.

Куриный пиляв

Этот *пиляв* популярен по всей Турции. А в Измире он часть свадебной церемонии. В день бракосочетания будущая теща готовит куриный *пиляв*, слоеные пирожки с разнообразными начинками и пахлаву. Всю эту вкуснятину выкладывают на отдельные блюда, накрывают шелковым платком и отсылают в дом жениха, чтобы новобрачным было чем полакомиться после первой брачной ночи.

Вам потребуется:

900 мл куриного бульона, 600 г риса басмати, маленькая щепотка шафрана, 4 ст. ложки топленого масла, 2 небольшие луковицы, соль и молотый черный перец по вкусу, ? ч. ложки молотого кардамона, 1 зубок чеснока, 2–3 веточки свежей петрушки.

Для бульона: 1 цыпленок весом около 1 кг, несколько ломтиков моркови, 1 луковица, 1 пучок свежей зелени, соль по вкусу.

Сварите цыпленка до готовности так, чтобы у вас получилось около 1 литра куриного бульона. В процессе варки можно добавить пару ломтиков моркови, луковицу и небольшой пучок зелени по вашему вкусу. Когда цыпленок сварится, остудите его в бульоне, а затем переложите в отдельную кастрюлю и накройте пленкой, чтобы мясо не сохло. Бульон процедите и отмерьте ровно 900 мл.

Хорошо промойте рис, залейте горячей водой и дайте постоять 15–20 минут. Затем воду слейте, а рис обсушите, разложив на бумажном полотенце. Залейте шафран 1–2 столовыми ложками горячей воды и дайте настояться.

Разогрейте в казане 4 столовые ложки топленого масла и обжарьте мелко нарезанный лук до золотистого цвета. Всыпьте рис, перемешайте и жарьте до тех пор, пока рис не станет прозрачным.

Влейте очень горячий бульон, посолите, поперчите, посыпьте молотым кардамоном и добавьте шафран. Неплотно накройте крышкой и варите на несильном огне до тех пор, пока рис не впитает всю жидкость (приблизительно 15–20 минут). Снимите казан с огня, плотно накройте крышкой, обернутой чистым полотенцем, и дайте постоять около 20 минут.

Остывшего цыпленка разрежьте на порционные куски, удалите косточки. Разогрейте в сковороде немного топленого масла и быстро обжарьте куриное мясо до легкой золотистой корочки. Разомните чеснок со щепоткой соли, смешайте с 1 столовой ложкой горячей воды или бульона и смажьте куриное

мясо.

Подавать этот *пиляв* следует так. Выложите горячий рис горкой на красивое керамическое блюдо. Сверху уложите кусочки цыпленка и украсьте веточками петрушки.

Пиляв под вуалью

Это в высшей степени оригинальное блюдо принято подавать на свадебных банкетах. Выглядит такой *пиляв* весьма необычно и очень эффектно. Для его приготовления нужна круглая форма для выпекания кекса высотой около 18 см и шириной около 25 см. Найдите для этой формы плотную крышку.

Вам потребуется:

Куриный пиляв[16] *, 25 г топленого масла, 25 г очищенного миндаля, 100 г свежей куриной печени, ? ч. ложки молотого черного перца, ? ч. ложки молотого кардамона, ? ч. ложки молотого душистого перца, ? ч. ложки молотого тмина, 25 мл растительного масла для смазывания формы, 100 г очищенного миндаля для украшения вуали.*

Для вуали: 1 яйцо, 25 мл свежего йогурта, ? ч. ложки соли, 150 г муки, оливковое масло.

Сначала сварите *куриный пиляв*. Мясо цыпленка отделите от костей, нарежьте небольшими кусочками и, накрыв пленкой, отставьте.

Разогрейте в небольшой сковороде топленое масло, обжарьте миндаль (25 г) до золотистого цвета. Нарежьте куриную печень кусочками величиной с крупную фасоль и добавьте к миндалю. Жарьте, непрерывно помешивая, пока печень не побелеет. Всыпьте все специи и снимите сковороду с огня.

Большой вилкой или половником с дырочками осторожно вмешайте печеночную смесь в горячий *пиляв*. Оберните крышку чистым полотенцем, накройте *пиляв* и дайте постоять около 10 минут.

Тем временем приготовьте *вуаль*. Смешайте взбитое яйцо с йогуртом и солью. Всыпьте муку и влейте столько оливкового масла, сколько потребуется для приготовления мягкого эластичного теста. Замесите тесто, скатайте в колобок, накройте пленкой и дайте постоять около 20 минут.

Смажьте изнутри форму для кекса и крышку растительным маслом. Разделите зерна миндаля (100 г) вдоль пополам и «приклейте» их к форме и крышке с внутренней стороны. Поставьте в холодильник.

Обомните тесто, отделите от целого куска четвертую часть и заверните в пленку. Остальное тесто раскатайте в лепешку как можно тоньше и осторожно выложите в форму для кекса, закрыв дно и стенки.

Аккуратно выложите в форму, застеленную лепешкой, слоями плов и куриное мясо, слегка приминая содержимое ложкой,

чтобы не было пустот. Верхним слоем должен быть рис.

Разделите оставшееся тесто пополам. Из одной части раскатайте тонкую лепешку и накройте ею *пиляв*. Затем плотно закройте форму крышкой и замажьте оставшейся частью теста щель между крышкой и верхом формы.

Поместите *пиляв* в заранее разогретую духовку (200 °С) на 40–45 минут. С готового *пилява* снимите крышку. Осторожно переверните форму на блюдо. Если тесто прилипло к стенкам и *пиляв* не желает покидать форму, это означает, что блюдо еще не готово. Верните *пиляв* в духовку еще на некоторое время.

Подавайте немедленно как основное блюдо.

Зерде

Еще один рецепт свадебного *пилява*, который готовят преимущественно в Анатолии. Это типичное восточное лакомство. Поскольку шафран во все времена был очень дорог, этот *пилав* подают, разложив в маленькие пиалы.

Вам потребуется:

? ч. ложки шафрана, 1 ст. ложка розовой воды, 50 г риса, 250 мл воды, 150 г сахара, 1 ст. ложка крахмала, 2 ст. ложки теплой воды, 25 г кедровых орешков, горсть гранатовых зерен, 25 г изюма, 1 ч. ложка корицы.

Заранее (с вечера) замочите шафран в розовой воде.

Промойте рис, залейте горячей водой и варите на самом маленьком огне 25–30 минут. В процессе варки добавляйте небольшими порциями сахар, например по 50 г. Если положить весь сахар сразу, рис будет вариться дольше!

В готовый рис влейте розовую воду с шафраном, перемешайте и, когда рис опять закипит, медленно влейте разведенный в теплой воде крахмал. Варите около 5 минут, постоянно перемешивая.

Горячий рис разложите по маленьким пиалам и поместите в прохладное место. Подсушите на сухой сковороде кедровые орешки до золотистого цвета. Когда *зерде* полностью остынет, посыпьте орешками, зернами граната, изюмом и корицей.

Подавайте только охлажденным!

Кус-кус, булгур, фирик

Особое изделие из дробленой пшеницы носит название *кус-кус*. Интересно, что зерна *кус-куса* были найдены даже в гробницах египетских фараонов. Дело в том, что в засушливом и жарком климате этих регионов рис и некоторые зерновые культуры растут довольно плохо. А всеми любимый картофель привезли из Америки относительно недавно.

Историки утверждают, что *кус-кус* изначально готовили из остатков непромолотого зерна. Примитивные каменные жернова были не способны растереть в муку твердую сердцевину некоторых сортов пшеницы. Такую «кашу» нужно было варить очень долго. В Северной Африке *кус-кус* до сих пор готовят над казаном с кипящим мясом. Для этого блюда «два в одном» крупу помещают в особую емкость с маленькими дырочками – что-то вроде большого плоского дуршлага, – затем устанавливают над мясом, кипящим в соусе, плотно накрывают крышкой и варят до готовности. Горячий мясной пар не только способствует размягчению *кус-куса*, но и придает ему особый неповторимый вкус.

Значительно позже *кус-кус* стали специально изготавливать вручную. Для этого некоторое количество манной крупы скатывали в маленькие шарики при помощи муки очень тонкого помола и воды. Процесс был невероятно длительным и трудоемким. Занимались этим, как правило, пожилые женщины, которые специально собирались группами по 5–8 человек и с утра до позднего вечера катали, просеивали сквозь особые сита и сушили шарики крупы.

В современной пищевой промышленности процесс производства полностью механизирован, более того, придуман особый сорт *кус-куса* быстрого приготовления, который достаточно залить кипятком и дать настояться пару минут.

Правильно приготовленный *кус-кус* невероятно нежный, легкий и воздушно-рассыпчатый. Он не должен быть липким, как переваренный рис, и ни в коем случае не хрустящим. Перед приготовлением мыть *кус-кус* не нужно. Это великолепный гарнир к тушеному мясу, овощам и рыбе.

Кус-кус

Это рецепт приготовления обычного, а не *быстрого кус-куса* (некоторые производители называют его, как растворимый кофе, *instant cous-cous*).

Вам потребуется:

250 г кус-куса, 1 ст. ложка топленого масла, 600 мл воды или обычного куриного бульона, соль по вкусу.

Разогрейте в казане масло, всыпьте *кус-кус* и жарьте, помешивая, несколько минут. Залейте горячим бульоном или кипятком, посолите, еще раз перемешайте, прикройте крышкой и варите около 15 минут на маленьком огне. Затем плотно накройте крышкой, снимите с огоня и дайте постоять около 20 минут.

Кус-кус готов.

Внимание! Многие производители *кус-куса* дают строгие рекомендации по приготовлению этого продукта! Будьте внимательны, прежде чем начинать готовить этот непривычный для нас продукт.

Пиляв из кус-куса с мясом

Приготовьте это блюдо зимним вечером на ужин.

Вам потребуется:

500 г баранины (или телятины), 3 большие луковицы, 4 ? ст. ложки топленого масла, соль и молотый черный перец по вкусу, 3 больших помидора, 1 ч. ложка томатной пасты, 350 мл говяжьего бульона (можно заменить горячей водой с кубиком говяжьего бульона).

Для кус-куса: 500 г кус-куса, 10 стаканов воды, 1 ст. ложка соли, 2 ст. ложки топленого масла.

Сначала приготовьте мясо. Нарежьте баранину или телятину небольшими кубиками, лук – полукольцами. Разогрейте в глубоком казане 2 ? столовых ложек топленого масла. Положите мясо, перемешайте и жарьте до тех пор, пока не появится розовая корочка. Положите весь лук, хорошо перемешайте и тушите до тех пор, пока не станет прозрачным. Посолите, поперчите. Добавьте нарезанные небольшими кубиками помидоры и тушите около 5 минут. Смешайте половину бульона с томатной пастой и залейте мясо. Накройте крышкой и тушите на небольшом огне до полной готовности мяса, периодически перемешивая. При необходимости подливайте горячий бульон.

Пока тушится мясо, приготовьте *кус-кус*. Если вы используете *быстрый кус-кус*, следуйте инструкции на упаковке. Обычный *кус-кус* всыпьте в соленую кипящую воду и варите около 10 минут. Затем воду слейте, а в *кускус* добавьте 2 столовые ложки топленого масла и перемешайте вилкой.

Приблизительно за 20 минут до готовности мяса всыпьте в казан *кус-кус*, перемешайте вилкой и, если нужно, добавьте немного горячего бульона.

Готовый *пиляв* снимите с огня и дайте постоять около 10 минут. Раскалите 2 столовые ложки топленого масла.

Подавать этот *пиляв* нужно так. Нагрейте красивое керамическое блюдо или большую тарелку, выложите из казана весь *кус-кус* с мясом, сформировав красивую горку, и залейте горячим маслом.

Пиляв из булгура

Хотите почувствовать себя древним человеком, живущим где-то в бронзовом веке? Тогда смело готовьте это блюдо. Археологи, занимающиеся раскопками на территории Турции, находят глиняные черепки с остатками такого *пилява* в захоронениях, которым около 7–8 тысяч лет! И хотя древние люди даже не догадывались о существовании таких вкусных овощей, как помидоры и сладкий перец, в их распоряжении были вода, зерна *булгура*, жир и, наверняка, кое-какие съедобные корешки.

Вам потребуется:

250 г булгура, 75 г топленого масла, 1 небольшая луковица, 2 помидора, 1 маленький сладкий перец, соль и молотый черный перец по вкусу, 500 мл говяжьего бульона[17] *, веточка свежей мяты.*

Промойте *булгур* и, рассыпав на бумажном полотенце, просушите.

В глубоком казане разогрейте масло и обжарьте мелко нарезанный лук до золотистого цвета. Всыпьте *булгур*, перемешайте и жарьте около 4–5 минут, периодически помешивая вилкой.

Нарежьте помидоры маленькими кубиками и добавьте в казан. Тушите еще около 5 минут. Положите мелко нарезанный сладкий перец, посолите, поперчите, залейте очень горячим бульоном, плотно накройте крышкой и варите на среднем огне около 3–4 минут. Убавьте огонь и варите еще около 10–15 минут или до тех пор, пока *булгур* полностью не впитает всю жидкость и на поверхности не появятся маленькие дырочки, через которые будет струйками выходить пар.

Оберните чистым льняным полотенцем крышку и плотно накройте казан. Максимально убавьте огонь и варите еще около 20 минут. Затем снимите с огня и при помощи половника с дырочками осторожно перемешайте *пиляв*, поднимая нижний слой вверх и переворачивая. Снова накройте крышкой с полотенцем и дайте постоять около 10 минут.

Подавайте, выложив на блюдо и украсив листиками мяты. Это отличный гарнир к мясу или тушеным овощам.

Кстати, это блюдо можно сделать вегетарианским! Достаточно заменить топленое масло растительным и использовать вместо мясного бульона овощной или горячую воду.

Пиляв из булгура с баклажанами

Этот так называемый летний *пиляв* прекрасный гарнир к мясу. Можно подавать его и как самостоятельное блюдо с соусом из йогурта.

Вам потребуется:

500 г мелкого булгура, 2 баклажана, 2 ст. ложки оливкового масла, 1 луковица, 2 ст. ложки кедровых орешков, 1 сладкий перец красного цвета, 2 сладких перца зеленого цвета, 1 ст. ложка изюма, 4 помидора, 750 мл воды, 1 небольшой пучок петрушки, соль и молотый черный перец по вкусу.

Промойте *булгур* и обсушите на кухонном полотенце.

Помойте баклажаны, нарежьте кубиками, посолите и дайте постоять 15–20 минут. Когда баклажаны пустят сок, промойте их под струей холодной воды и обсушите на полотенце.

Разогрейте духовку, смажьте противень с антипригарным покрытием маслом и разложите кубики баклажанов в один слой. Запекайте около 20–25 минут.

В казане разогрейте оливковое масло и обжарьте мелко нарезанный лук до золотистого цвета. Положите кедровые орешки, перемешайте и жарьте 1–2 минуты, непрерывно помешивая. Добавьте нарезанный небольшими кубиками перец, изюм, перемешайте и жарьте еще 2–3 минуты. Положите мелко нарезанные помидоры и тушите около 5 минут.

Засыпьте в казан весь *булгур*, залейте кипятком, перемешайте, прикройте крышкой и варите до тех пор, пока *булгур* не впитает всю жидкость. Это приблизительно 20–25 минут.

Снимите с огня. Оберните крышку льняным полотенцем, плотно накройте казан и дайте постоять 10 минут.

Аккуратно перемешайте *булгур* вилкой, добавьте печеные кубики баклажанов, посыпьте мелко нарезанной петрушкой, посолите и поперчите по вкусу.

Подавайте, выложив на красивое керамическое блюдо.

Касир

Родина этого популярного блюда арабский Ближний Восток. *Касир* подают как холодную закуску и как основное блюдо. Во многих турецких семьях его могут подать к вечернему чаю.

Вам потребуется:

500 г мелкого булгура, 1 ст. ложка томатной пасты, 500 мл воды, 2 ст. ложки сушеных «лепестков» перца, соль по вкусу, 1 большая луковица, 1 ст. ложка соли, 1 ст. ложка паприки, 2 ст. ложки гранатового сиропа, 150 мл оливкового масла, сок ? лимона, 1 свежий огурец, 2 небольших сладких перца, 1 маленький пучок зеленого лука, 2–3 небольших помидора (не обязательно), 1 большой пучок свежего салата, 1 маленький пучок свежей мяты.

Промойте *булгур*. Разведите томатную пасту в 500 мл кипящей воды, добавьте сушеные «лепестки» перца, перемешайте и влейте в казан. Положите в тот же казан *булгур*, посолите, хорошо перемешайте. Доведите до кипения и варите до тех пор, пока *булгур* не впитает всю жидкость. Снимите с огня, оберните крышку чистым льняным полотенцем и плотно накройте казан. Дайте постоять около 10 минут, чтобы ткань впитала лишнюю влагу.

Нарежьте лук полукольцами, смешайте со 1 столовой ложкой соли и, когда лук пустит сок, промойте его и отожмите.

Снимите с казана крышку и перемешайте *булгур* вилкой. Положите лук, паприку, влейте гранатовый сироп, оливковое масло и лимонный сок. *Касир* должен быть кисловатым! Мелко нарежьте огурец, перец и зеленый лук, положите в казан и перемешайте вилкой.

Нарежьте помидоры аккуратными кубиками. Но добавлять их в *булгур* нельзя: от этого блюдо становится клейким! Подавая этот *пиляв* на стол, положите помидоры сверху или разложите вокруг.

Есть этот *пиляв* нужно так. Возьмите свежий салатный лист, положите на него 2–3 ложки *касира*, посыпьте мелко нарезанной мятой, сверните трубочкой и – в рот!

Пиляв из фирика

Это блюдо стоит попробовать хотя бы для того, чтобы приобщиться к многовековой традиции Востока!

Вам потребуется:

100 г фирика, 50 г булгура, 50 г топленого масла, 1 небольшая луковица, 600 мл говяжьего бульона, соль по вкусу, ? ч. ложки молотого черного перца.

Фирик и *булгур* тщательно промойте и обсушите.

Разогрейте в глубоком сотейнике половину топленого масла и обжарьте лук, нарезанный маленькими кубиками. Влейте горячий бульон. Всыпьте фирик и булгур. Посолите.

Накройте сотейник крышкой и варите 5 минут на очень большом огне. Уменьшите огонь и варите 15–20 минут. Затем максимально уменьшите огонь и варите до тех пор, пока зерно не впитает всю жидкость. На поверхности должны появиться маленькие дырочки, через которые будет выходить струйками пар.

Отдельно раскалите оставшееся масло, всыпьте молотый черный перец, перемешайте и немедленно разлейте по поверхности плова.

Оберните крышку полотенцем, плотно накройте казан и поставьте на самый маленький огонь, на который способна ваша плита. Можно использовать рассекатель. Через 20 минут плов осторожно перемешайте вилкой, снова накройте крышкой с полотенцем и варите еще 5 минут.

Подавайте очень горячим.

Это блюдо можно сделать полностью вегетарианским, заменив топленое масло растительным, а мясной бульон водой. Или наоборот мясным. Для этого в самом конце варки вмешайте 3–4 столовые ложки поджаренного говяжьего или бараньего фарша или мелко нарезанного и обжаренного куриного мяса.

Глава 7
Блюда из яиц

С куриными яйцами в Турции связано множество традиций. В первую неделю мая в стране празднуют Яичный фестиваль. В каждой семье варят яйца, которые потом составляют основу праздничного угощения на специально организованном пикнике, куда выезжают целыми семьями.

Когда сватают девушку, будущая свекровь должна послать ей в подарок ровно 250 сырых и 250 вареных яиц. Выйдя замуж, молодая жена обязана каждый год в день Яичного фестиваля возвращать своей свекрови яичный долг. Это она должна делать всю оставшуюся жизнь!

Нанимая на работу нового повара, будущий хозяин, по традиции, просит приготовить омлет с луком. По умению готовить это, с первого взгляда незатейливое блюдо испокон веков определяли квалификацию повара.

А в одном из восточных регионов Анатолии существует давняя традиция. Призванные на военную службу солдаты, как известно, пишут домой письма. Эти письма аккуратно хранят в семье, а когда солдат благополучно возвращается домой, все его послания складывают в кухонный очаг и поджигают. На этом огне жарят яйцо, которым угощают солдата, таким образом празднуя его благополучное возвращение домой.

Яйца, жаренные с мясным фаршем

Это незатейливое и достаточно простое в приготовлении блюдо может завоевать популярность у тех, кому надоела традиционная колбаса с яйцами на завтрак.

Вам потребуется:

1 ст. ложка топленого масла (можно заменить растительным), 1 большая луковица, 150 г говяжьего фарша, 1 небольшой сладкий перец, 100 мл горячей воды, 1 небольшой мелко нарезанный пучок петрушки, 1 помидор, 6 яиц, соль по вкусу.

Разогрейте в глубокой сковороде масло и обжарьте мелко нарезанный лук до золотистого цвета. Вилкой вмешайте фарш. Старайтесь это делать тщательно, чтобы фарш не сбился в комок. Посыпьте мелко нарезанным сладким перцем и жарьте, помешивая, около 5–7 минут.

Влейте горячую воду, посолите. Положите петрушку и мелко нарезанные помидоры, заранее очищенные от кожицы. Тушите до тех пор, пока не впитается вся жидкость, но старайтесь не пережарить – фарш должен получиться сочным!

Ложкой сделайте в фарше 6 ямок, вбейте туда яйца, посолите и, накрыв крышкой, жарьте еще 3–4 минуты.

Подавайте немедленно.

Омлет с медом

В Центральной Анатолии это блюдо традиционно включают в меню кормящих матерей. Считается, что оно не только вкусное, но и очень питательное. К такому омлету всегда подают особую овечью брынзу с травами и цветочный чай.

Вам потребуется:

2 яйца, щепотка соли, 125 г топленого масла, 100 г муки, мед.

Взбейте в миске яйца с солью.

В маленькой сковороде разогрейте все масло, всыпьте муку и, непрерывно помешивая, жарьте до тех пор, пока мука не станет кремового цвета.

Влейте в мучную смесь взбитые яйца и быстро перемешайте. Убавьте огонь и, периодически встряхивая сковороду, жарьте до тех пор, пока снизу омлет не станет розового цвета. Тогда осторожно переверните омлет и прожарьте другую сторону.

Подавайте горячим, полив медом.

Яйца с чесночно-йогуртовым соусом

Родиной этого блюда считается один из живописнейших городов Восточной Анатолии – Ван. Город расположен рядом с крупнейшим в Турции озером. В его окрестностях сохранились руины древней столицы некогда могущественного царства Урарту. Жители Вана любят блюда из яиц не меньше, чем жители Черноморского региона хамсу!

Вам потребуется:

1 л горячей воды, 1 ст. ложка соли, 1 ст. ложка уксуса, 6 очень свежих яиц, 50 мл растительного масла, щепотка молотого красного перца, несколько веточек свежей петрушки.

Для соуса: 350 мл жирного йогурта, 2–3 зубка чеснока, соль по вкусу.

Сначала приготовьте соус. Добавьте в йогурт размятый с солью чеснок, хорошо перемешайте и вылейте в достаточно глубокое керамическое блюдо.

Теперь приготовьте яйца. В широкой кастрюле вскипятите воду с солью и уксусом. Стараясь не повредить желток, вбейте в кипящую воду яйца, одно за другим. Плотно накройте крышкой, убавьте огонь и кипятите 2–3 минуты. Постарайтесь сварить яйца так, чтобы белок полностью свернулся, а желток остался жидким.

Осторожно выньте яйца шумовкой из воды и сразу же поместите в соус.

В маленькой сковороде разогрейте растительное масло, всыпьте щепотку красного перца и, когда смесь начнет пузыриться, залейте яйца.

Подавайте немедленно, украсив веточками петрушки.

Глава 8
Блюда из овощей и фруктов

Испокон веков народы Востока употребляли в пищу очень много овощей и фруктов. И не только потому, что мясо было и остается достаточно дорогим продуктом питания. Благоприятный климат и плодородные земли способствовали тому, что выращивание пшеницы, овощей и риса становилось традиционным занятием большей части населения этих обширных территорий.

Восточную кухню вообще, а турецкую кухню в частности, не возможно представить без баклажанов, перца, бобов, помидоров, кабачков, лука и маслин. Тем не менее некоторые овощи попали на традиционный турецкий стол относительно недавно. Так, помидоры и перец, а также кукуруза были завезены на берега Босфора венецианскими купцами, которые в свою очередь получили эти овощи из Америки.

Королем турецкого стола по праву считается баклажан (*патлыджан*). В стране растет около 40 сортов этого овоща. Повара при дворе турецких султанов утверждали, что знают более 60 способов приготовления баклажанов! И это неудивительно, ведь в Турции баклажаны жарят, тушат, фаршируют мясом, овощами и *булгуром*, делают икру и *кебабы*, запекают на мангале и даже варят варенье! Из них готовят великолепные маринованные закуски, которые являются украшением зимнего стола и предметом гордости турецких домохозяек.

Стоит отметить большое разнообразие соленых и квашеных овощей, которые турецкие хозяйки заготавливают на зиму. Особенно любят соленья в Центральной Анатолии с ее суровыми и снежными зимами.

Имам баялды

Это, пожалуй, самое известное за рубежом блюдо турецкой кухни. Его название переводится как *Имам упал в обморок*. Существует несколько версий происхождения этого странного названия.

Итак, согласно первой версии, некое духовное лицо (*имам*) было приглашено в гости к одному из своих прихожан. Гостеприимная хозяйка принялась накрывать на стол. По мусульманскому обычаю, ее лицо было закрыто от посторонних глаз легкой вуалью. Когда женщина наклонилась, чтобы поставить перед гостем блюдо из запеченных баклажанов, вуаль неожиданно соскользнула и взору имама предстала необыкновенная красавица. Пораженный таким чудесным видением, чувствительный служитель культа лишился чувств!

Согласно другой, менее романтичной версии, все тот же имам наконец-то решил жениться, но непременно на богатой наследнице. Невеста была найдена. К сожалению, девица ни молодостью, ни особой красотой не отличалась, зато была единственной дочерью богатого купца – торговца оливковым маслом. А любящий папаша в качестве приданого давал внушительное количество горшков с отличным маслом. По тем временам это было целое состояние! Страдавший грехом чревоугодия имам в первый же день после свадьбы потребовал от молодой жены готовить еду исключительно на этом масле. Через пару месяцев после свадьбы в один прекрасный вечер, когда имам с удовольствием уплетал свое любимое блюдо из баклажанов, в комнату вошла жена и сообщила, что все масло закончилось. Услышав такую печальную новость, бедный имам от огорчения упал в обморок.

Вам потребуется:

4 баклажана, 400 г мелко нарезанного лука, 7 зубков чеснока, 150 мл горячей воды, 1 ч. ложка томатной пасты, ? ч. ложки соли, 1 ч. ложка сахара, 2 больших помидора, 1 небольшой сладкий перец зеленого цвета, 2–3 веточки свежей петрушки, оливковое масло для жарки.

Хорошо промойте баклажаны и удалите сухие плодоножки. Разрежьте каждый баклажан вдоль пополам, натрите солью и оставьте приблизительно на 20 минут. Когда баклажаны пустят сок, снова промойте их и хорошо отожмите влагу.

Обжарьте баклажаны с обеих сторон в кипящем масле в течение 5 минут. Затем переложите в глубокую сковороду или сотейник разрезом вверх. Сковорода должна быть достаточно

широкой, чтобы все баклажаны поместились в ней в один слой.

Отдельно разогрейте около 50 мл оливкового масла и обжарьте лук и мелко нарезанный чеснок в течение 3 минут. Добавьте горячую воду, смешанную с томатной пастой, ? чайной ложки соли и сахаром. Добавьте нарезанные мелкими кубиками помидоры. Хорошо перемешайте. Тушите около 10 минут, периодически помешивая. Снимите с огня, слегка остудите и процедите через дуршлаг. Получившийся томатный соус слейте в отдельную посуду.

Выложите на баклажаны сначала тушеный лук, потом нарезанный тонкими ломтиками или колечками сладкий перец. Посыпьте мелко нарезанной зеленью петрушки и аккуратно полейте томатным соусом.

Поставьте сковороду на очень слабый огонь и тушите около 20–30 минут. Чтобы баклажаны не подгорели, а именно томились в соусе, воспользуйтесь специальным рассекателем. Можете баклажаны не жарить, а осторожно запечь в духовке. Именно осторожно. Овощи должны как бы пропариться и соединить свои ароматы и сок.

Имам баялды подают охлажденным. Турки любят брать это блюдо на пикник, приготовив его с вечера.

Баклажаны в томатном соусе

Вам потребуется:

2 больших баклажана, 1 ч. ложка соли, 100 мл растительного масла для жарки, 1 небольшой пучок петрушки.

Для соуса: 3 больших спелых помидора, 1 большая головка чеснока, соль по вкусу, 2 ст. ложки винного уксуса, 1 ч. ложка сахара, молотый черный перец по вкусу.

Баклажаны вымойте, частично очистите кожицу[18] и нарежьте поперек ломтиками. Посолите и отставьте на 15–20 минут или до тех пор, пока они не пустят сок.

Тем временем приготовьте томатный соус. Для этого помидоры очистите от кожицы, измельчите вместе с чесноком и посолите. Положите подготовленные ингредиенты соуса в глубокий сотейник, залейте уксусом, посыпьте сахаром и поперчите. Тушите соус на очень слабом огне 15–20 минут, периодически помешивая. Если много жидкости выкипит, можете подлить в соус разведенную в кипятке томатную пасту (1 ч. ложка томатной пасты на 2 ст. ложки воды).

Промойте баклажаны, отожмите лишнюю влагу. Можете слегка промокнуть их бумажной салфеткой. Обжарьте в разогретом растительном масле до золотистого цвета. Переложите готовые кусочки баклажанов на бумажное полотенце, чтобы удалить избыток жира.

Разложите баклажаны на красивом керамическом блюде, залейте горячим томатным соусом, дайте остыть, украсьте веточками петрушки и подавайте.

Баклажаны с начинкой из брынзы

Такие баклажаны с начинкой напоминают маленькие аккуратные пирожки. Это блюдо прекрасно само по себе, но его можно подать и как гарнир к жареному мясу или овощному *пиляву*.

Вам потребуется:

3 крупных баклажана, 1 ст. ложка соли, 1 ? стакана растительного масла, 2 яйца, 250–300 г панировочных сухарей.

Для начинки: 350 г сухой жирной брынзы, 2 яйца, 1 маленький пучок петрушки.

Баклажаны вымойте и острым ножом нарежьте вдоль на тонкие пластины. Присыпьте солью и оставьте на 15–20 минут.

Тем временем приготовьте начинку. Для этого разомните вилкой брынзу, добавьте взбитые яйца и мелко нарезанную зелень петрушки. Перемешайте.

Пластины баклажанов промойте, обсушите на кухонном полотенце, слегка обжарьте с обеих сторон в небольшом количестве растительного масла и поместите на бумажное полотенце, чтобы удалить избыток жира.

Возьмите чайной ложкой начинку, сформируйте из нее колбаску, оберните пластиной из баклажана и слегка приплюсните пальцами.

Получившийся «пирожок» обмакните во взбитые яйца, обваляйте в сухарях и обжарьте в заранее разогретом растительном масле до золотистого цвета.

Подавайте немедленно.

Мусака из баклажан

Блюдо с таким названием можно найти не только в Турции, но и Болгарии, Греции и даже Молдове.

Вам потребуется:

6 баклажанов средней величины, 4 ст. ложки оливкового масла, 2 небольшие луковицы, 450 г бараньего фарша, 2 помидора, соль и молотый черный перец по вкусу, щепотка корицы, 6 зубков чеснока, растительное масло для жарки баклажанов, несколько веточек свежей петрушки.

Для соуса: 1 ст. ложка топленого масла, 2 ст. ложки муки, 300 мл молока, соль по вкусу, щепотка молотого мускатного ореха.

Нарежьте баклажаны кружочками, обильно посолите и оставьте на 15–20 минут.

Тем временем обжарьте в хорошо разогретом оливковом масле нарезанный полукольцами лук до золотистого цвета. Вмешайте бараний фарш и жарьте, помешивая, до тех пор, пока не выпарится вся жидкость. Добавьте мелко нарезанные помидоры, соль, перец, корицу и мелко нарезанный чеснок.

Отдельно в сковороде обжарьте промытые и отжатые кусочки баклажанов.

Приготовьте соус. Для этого обжарьте в хорошо разогретом масле муку. Влейте молоко и варите, непрерывно помешивая, до тех пор, пока соус не станет однородным и густым. Добавьте соль и мускатный орех.

Выложите в неглубокое керамическое блюдо слоями жареные баклажаны и подготовленный фарш. Верхний слой должен быть мясным. Залейте горячим соусом и поставьте в заранее разогретую духовку (200 ˚С) приблизительно на 20–25 минут. Блюдо будет готово, когда на поверхности мусаки появится золотисто-коричневая корочка.

Подавайте горячим, посыпав нарезанной петрушкой.

Баклажаны с перцем

Родина этого блюда – земля древней Тракии, которая до Первой мировой войны входила в состав Османской империи. Не удивляйтесь, если, побывав в Греции или Болгарии, вы отведаете что-то очень напоминающее турецкую *мамзану*.

Вам потребуется:

1 большой баклажан (или 2 небольших), 1 желтый и 1 красный сладкий перец, 1 большой помидор, соль по вкусу, 2 ст. ложки оливкового масла (можно заменить любым растительным).

Вымойте баклажаны и перец, отрежьте плодоножки, слегка взбрызните растительным маслом и запеките в заранее разогретой духовке. Баклажаны – около 25 минут, перец – около 15 минут. Периодически переворачивайте овощи, чтобы они не подгорели. Готовые овощи поместите на 10 минут в пластиковый пакет. Так будет удобнее их очистить. Дайте остыть, очистите и нарежьте тонкими полосками.

Помидор опустите на несколько секунд в кипящую воду, очистите от кожицы и нарежьте кубиками.

Аккуратно смешайте баклажаны, перец и помидор, посолите, залейте оливковым маслом и подавайте со свежим белым хлебом.

Это блюдо подают как закуску, но это и великолепный гарнир к мясу.

Трубочки из печеного перца

Это блюдо готовят в конце лета, когда на рынке в изобилии появляется перец, который в наших широтах называют болгарским.

Вам потребуется:

4 крупных перца, 100–150 г сыра фета, 1 маленький пучок зеленого лука, 1 ст. ложка оливкового масла, 1–2 размятых зубка чеснока (для любителей пикантно-острого), несколько свежих листиков орегано.

Сначала приготовьте перец. Плоды вымойте, обсушите и поместите в заранее разогретую духовку (180 ˚С) приблизительно на 15 минут. Следите, чтобы перец не подгорел, не забывайте периодически его переворачивать!

Приготовьте начинку. Смешайте размятый сыр с мелко нарезанным луком, оливковым маслом и чесноком.

Готовый перец достаньте из духовки и сразу поместите в полиэтиленовый пакет на 2–3 минуты – так будет легче снимать с них кожицу. Остывший перец очистите от кожицы и семян и разрежьте вдоль. Из каждого плода у вас должно получиться 2 пластины размером с ладошку.

Поместите на каждую пластину немного начинки и сверните трубочкой. Разложите трубочки из перца на тарелке. Перед подачей к столу обязательно охладите и украсьте листиками орегано.

Зеленый перец с картофелем

В Анатолии это своеобразное овощное рагу подают как гарнир к мясу. Но это еще и прекрасное постное блюдо, которое можно подавать совершенно самостоятельно.

Вам потребуется:

50 мл оливкового масла, 1 ст. ложка топленого масла, 1 небольшая луковица, 1 сладкий перец зеленого цвета, 3 небольшие картофелины, 2 небольших помидора, соль и молотый черный перец по вкусу, 3 ст. ложки риса, 500 мл горячей воды.

В глубокой сковороде разогрейте оливковое и топленое масло и пассируйте нарезанный тонкими полукольцами лук на очень слабом огне 2–3 минуты.

Нарежьте перец кубиками, картофель и очищенные от кожицы помидоры – маленькими ломтиками. Выложите все овощи в сковороду к луку, посолите, поперчите, перемешайте и жарьте под крышкой около 5 минут, периодически помешивая. Внимательно следите, чтобы перец не подгорел!

Тщательно промойте рис и добавьте в сковороду к овощам. Все перемешайте, влейте горячую воду, плотно накройте крышкой и тушите около 20–25 минут.

Подавайте горячим.

Цветная капуста и морковь в пивном кляре

Существует отдельная категория граждан, которые по необъяснимым причинам не едят вареную морковь и цветную капусту. Никакие доводы о полезности этих овощей на них, к сожалению, не действуют. Если в вашем доме завелся такой капризный гражданин, попробуйте накормить его морковью и капустой, приготовленными по этому турецкому рецепту.

Вам потребуется:

1 небольшой кочан цветной капусты, 2 большие моркови, соль по вкусу, 1 стакан растительного масла для жарки.

Для кляра: 2 яйца, 125 мл пива (можно использовать обычную воду), соль по вкусу, 2 ст. ложки муки, 1 ст. ложка крахмала.

Для одного соуса: 200 мл йогурта, 1–2 зубка чеснока, соль по вкусу.

Для другого соуса: сок 1 лимона, щепотка молотого черного перца, 2 зубка чеснока, соль по вкусу.

Овощи промойте и очистите. Капусту разберите на соцветья, а морковь нарежьте длинными брусками в палец толщиной.

В кипящую воду положите немного соли и варите овощи не более 2–3 минут. Затем разложите капусту и морковь на бумажном полотенце, чтобы удалить избыток влаги, и дайте остыть.

Тем временем приготовьте кляр и соусы.

Для кляра взбейте яйца, добавьте пиво и соль. Просейте в отдельную миску муку, смешайте с крахмалом, сделайте в середине углубление и влейте яично-пивную смесь. Тщательно перемешайте.

Для обоих соусов хорошо смешайте ингредиенты в отдельных чашечках.

Разогрейте в глубокой сковороде растительное масло. Аккуратно обмакните кусочки овощей в кляр и обжарьте в кипящем масле до золотистой корочки. Затем поместите на бумажное полотенце, чтобы удалить избыток жира.

На середину большого плоского блюда поставьте чашечки с соусами, вокруг них уложите с одной стороны кусочки цветной капусты, с другой – моркови и подавайте.

Это блюдо и прекрасная закуска, и гарнир к любому мясу.

Тушеная капуста с мясом

В XIX веке турецкий султан обратился к Николаю I за помощью. К Стамбулу стремительно рвалась армия восставшего египетского паши, и войска султана терпели одно поражение за другим. Русский царь благосклонно отнесся к просьбе южного соседа и выслал на помощь туркам небольшой экспедиционный корпус. Паша не решился вступить в бой с русскими и отступил. В память об этом событии в турецкой кухне навсегда остался рецепт приготовления капусты, которую привезли на берега Босфора русские солдаты. За два века способ приготовления капусты почти не изменился.

Вам потребуется:

1 кочан капусты весом не более 1 кг, 250 мл горячей воды, 250 г телятины (или говядины), 3 ст. ложки растительного масла, 2 большие луковицы, 1 большой сладкий перец красного цвета, сок ? лимона, 1 ч. ложка сахара, 1 ст. ложка томатной пасты, соль и молотый красный перец по вкусу.

Снимите с капусты верхние поврежденные листья, разрежьте кочан пополам и удалите кочерыжку. Нашинкуйте капусту очень тонко, залейте горячей водой, проварите 1–2 минуты и слейте воду.

Нарежьте мясо небольшими кусочками и обжарьте в хорошо разогретом масле до румяной корочки. Добавьте мелко нашинкованный лук, нарезанный узкими полосками сладкий перец и тушите, подлив немного воды, до полуготовности.

Смешайте лимонный сок с сахаром и томатной пастой и залейте мясо с овощами. Хорошо перемешайте, посолите, приправьте красным перцем и тушите почти до готовности. Положите капусту, перемешайте и тушите еще около 4–5 минут.

Подавайте.

Тушеная фасоль по рецепту из измира

Это отличное вегетарианское блюдо. Для него подойдет небольшая круглая фасоль кремового или коричневого цвета, которую следует предварительно замочить в чистой воде на 5–6 часов.

Вам потребуется:

300 г фасоли, 200 мл растительного масла, 1 большая луковица, 1 небольшая морковь, 1 картофелина, соль по вкусу, ? ст. ложки сахара, 5 зубков чеснока, 1 небольшой пучок зелени петрушки.

Сварите фасоль до готовности и дайте остыть, не сливая воду.

Разогрейте сковороду, влейте половину растительного масла и обжарьте мелко нарезанный лук до золотистого цвета. Добавьте нарезанную кружочками морковь и мелко нарезанный картофель. Хорошо перемешайте, посолите, добавьте сахар и мелко нарезанный чеснок. Тушите на очень слабом огне, периодически помешивая, до тех пор, пока картофель не будет готов.

Положите к овощам фасоль, перемешайте, добавьте немного горячей воды и доведите до кипения. Перед тем как выключить огонь, влейте оставшееся растительное масло, еще раз перемешайте и накройте крышкой.

Перед подачей к столу посыпьте нарезанной зеленью петрушки.

Это совершенно самостоятельное блюдо едят как холодным, так и горячим со свежеиспеченным хлебом.

Хумус

Пожалуй, это одно из самых распространенных блюд Ближнего Востока. Его готовят также в Греции, Израиле, Северной Африке и странах Персидского залива. *Хумус* следует подавать в небольших керамических плошках, предварительно охладив и посыпав острым перцем чили и мелко нарезанной зеленью петрушки.

Вам потребуется:

150 г нута (турецкого гороха), 100 г пасты из кунжута (тахины), 3 зубка чеснока, ? ч. ложки куркумы, 4 ст. ложки лимонного сока, 4 ст. ложки оливкового масла, ? ч. ложки соли, ? ч. ложки молотого перца чили, 1 маленький пучок свежей петрушки.

Замочите *нут* в холодной воде на 6–8 часов. Разбухший *нут* тщательно промойте проточной водой, удалив мусор и поврежденные горошины. Залейте 1,5 литра свежей воды и варите около 2–3 часов или до тех пор, пока *нут* не станет развариваться. Если в процессе варки у вас выкипит вода, доливайте только кипяток! В противном случае *нут* «задубеет».

Поместите готовый *нут* в блендер и тщательно измельчите. У вас должно получиться около 250 г сероватой массы, напоминающей густую сметану. При необходимости долейте немного жидкости, в которой варился *нут*.

В полученное пюре вмешайте *тахину*, измельченный чеснок, куркуму, влейте лимонный сок и половину оливкового масла, посолите, поперчите. Еще раз тщательно перемешайте и попробуйте. Если нужно, добавьте соль или перец по вкусу.

Теплый *хумус* выложите в небольшую керамическую тарелку и разровняйте поверхность. Можно, например, при помощи вилки нанести узоры, чтобы придать достаточно унылой на вид сероватой массе некоторую гастрономическую привлекательность. Сбрызните оставшимся оливковым маслом, посыпьте перцем и мелко нарезанной зеленью петрушки. Охладите.

Подавайте со свежим белым хлебом или лавашем.

Фалафель

Маленькие гороховые тефтельки – прекрасная закуска, которую можно подавать как горячей, так и холодной. Турки любят брать *фалафель* на пикники. Специалисты считают, что *фалафель* – это своеобразный восточный гамбургер – очень быстро, вкусно и дешево.

Вам потребуется:

250 г заранее отваренного нута (турецкого гороха), 1 небольшая луковица, 2 зубка чеснока, 1 яйцо, 1 ст. ложка мелко нарезанной петрушки или кинзы, соль и молотый черный перец по вкусу, 3–4 ст. ложки панировочных сухарей, щепотка молотого тмина, ? ч. ложки разрыхлителя для теста, 1 стакан растительного масла для жарки.

Для соуса из йогурта: 150 мл йогурта, 1 огурец, 1 зубок чеснока, соль и молотый черный перец по вкусу, листики свежей мяты.

Поместите в блендер вареный *нут*. Добавьте мелко нарезанные лук и чеснок, взбитое яйцо, зелень, соль и перец. Измельчите. Смешайте с панировочными сухарями, молотым тмином и разрыхлителем для теста.

Влажными руками сформируйте из полученной массы небольшие шарики или котлетки чуть больше грецкого ореха.

В казане разогрейте все масло и обжаривайте *фалафель*, пока они не зарумянятся (около 3–5 минут).

Подавайте с листьями салата и соусом из йогурта.

Для соуса смешайте свежий холодный йогурт с мелко нарезанным маленьким огурцом, размятым зубком чеснока, солью и молотым черным перцем по вкусу. При желании соус можно посыпать щепоткой мелко нарезанной свежей мяты.

«Цыганский плов»

Странное название этого овощного салата повара объясняют глубоким убеждением турок в том, что цыгане из-за своего кочевого образа жизни вынуждены питаться исключительно сырыми продуктами. А турецкие хозяйки любят этот салат за то, что в нем можно использовать овощи, случайно помятые при транспортировке с базара.

Вам потребуется:

250 г соленой брынзы (или любого острого сыра), 2 небольшие луковицы, 2–3 спелых помидора, 2 небольших зеленых сладких перца, 2–3 зубка чеснока, 1 стручок жгучего перца чили (не обязательно), 2 ст. ложки оливкового масла, щепотка паприки, соль по вкусу, 1 пучок петрушки.

Натрите брынзу или сыр на крупной терке. Очень острым ножом нарежьте лук полукольцами и посолите. Через несколько минут, когда лук пустит сок, отожмите его и смешайте с брынзой.

Снимите с помидоров кожицу, опустив их на несколько секунд в кипящую воду, и нарежьте мелкими дольками. Сладкий перец очистите от семян и нарежьте тонкими полосками.

Смешайте подготовленные продукты. Присыпьте мелко нарезанным чесноком и измельченным жгучим перцем чили (если вы рискнули его использовать!). Полейте оливковым маслом, посыпьте паприкой, украсьте веточками петрушки и подавайте немедленно.

Дыня с брынзой

Это необыкновенно популярная легкая закуска, которую традиционно подают к турецкой водке *ракы*. Приготовить ее очень просто.

Вам потребуется:

1 небольшая спелая дыня, 100 г несоленой брынзы для каждого едока.

Возьмите небольшую спелую дыню (заранее охлажденную), тщательно вымойте, очистите от семян и кожицы и нарежьте небольшими кубиками. Брынзу (желательно молодую и несоленую) также нарежьте небольшими кубиками.

Поместите дыню и брынзу на большое керамическое блюдо. Отдельно подайте маленькие десертные вилки или специальные деревянные палочки. Гости самостоятельно станут накалывать одновременно по кубику дыни и брынзы.

Освежающий вкус этой простой закуски великолепен. Будьте готовы к тому, что очень скоро вам придется бежать на кухню за новой порцией!

Глава 9
Блюда из баранины и говядины

Кебаб, кёфтэ и другие мясные блюда

Невозможно представить современный праздник или пикник без ароматного шашлыка. Но даже самый авторитетный специалист не скажет, когда и кому из наших далеких предков пришла в голову замечательная мысль: проткнуть кусок сырого мяса прутиком и поднести к огню. Известно только одно: люди веками жарили мясо над костром и угольями, а в качестве шампура использовали деревянные палочки, длинные тонкие ножи, копья, пики и даже шомпола.

Однако в России такой способ приготовления мяса появился и стал популярным относительно недавно, а именно во второй половине XIX века. Вот что пишет по этому поводу признанный авторитет и знаток московской жизни В. Гиляровский в книге «Москва и москвичи»: «Популяризировал шашлык в Москве Разживин. Шашлыки появились и у Автандилова, державшего в семидесятых годах первый кавказский погребок... Это был первый шашлычник в Москве, а за ним наехало сотни кавказцев, шашлыки стали модными...»

О том, как в Турции умеют готовить мясо, можно написать отдельную толстую книгу, а лучше поэму в стихах! Вариантов *кебаба* (так в Турции называют блюда из мяса на шампуре) великое множество. *Кебабы* готовят и на открытых угольях, и в *тандыре* – особой печи, которая распространена по всей Азии. Так называемый *шиш кебаб* может быть шириной в мужскую ладонь, а *длнер кебаб*, продающийся на каждом углу, больше известен у нас как *шаурма*. Из мяса также готовят фарш, который не перемалывают в мясорубке, а секут особым топориком. В такой фарш добавляют специи, тертый лук и затем пекут, жарят или тушат вкуснейшие тефтельки *клфтэ*, не менее популярные, чем *кебаб*. Интересен способ приготовления мяса на решетке – *ызгара*.

Следует иметь в виду, что, какое бы блюдо из мяса вы ни заказали в турецком ресторане, вам принесут или баранину, или козлятину. В стране выращивают особый вид курдючных овец, мясо их превосходно на вкус. Совсем недавно на местном рынке появилась и неплохая телятина. А вот свинина полностью отсутствует по религиозным соображениям.

Турция – страна мусульманская, жители которой строго чтят традиции и законы, которые предписывает Коран. В праздник жертвоприношения *Курбан-байрам* каждая семья приносит в жертву животное, как правило, овцу – *койун*. Треть мяса остается в семье, треть дарится родным или соседям, а треть идет на пожертвование (*зекят*) для бедных. Такое пожертвование – одна

из пяти основных обязанностей исповедующих ислам. Таким образом даже в очень бедных семьях на праздничном столе всегда присутствует мясное блюдо.

А вот колбасных изделий в нашем понимании в Турции нет. Кроме копченой колбасы *суджук*, обильно приправленной чесноком, и вареной салями, которую сами турки называют *салам*, другие изделия не стоит даже пробовать!

Шиш кебаб

Турецкие повара считают, что готовить *кебаб* следует непременно из мяса барашка (не овечки!), который не моложе 18 месяцев и не старше 2 лет. Мясо для *кебаба* должно быть очень свежим, то есть использовать его следует в день забоя. Мариновать же его необходимо в течение 10–12 часов. В процессе жарки *кебаб* следует смазывать бульоном, сваренным из костей, с которых срезалось мясо для этого блюда.

Вам потребуется:

400–500 г мякоти баранины, 100 г курдючного сала, 1 порция лукового маринада[19] *, 200 мл мясного бульона, 500 г помидоров, 100 г сладкого перца зеленого цвета, нарезанного квадратиками.*

Нарежьте мясо и сало небольшими кубиками (3 см), смешайте с маринадом и поставьте в прохладное место на 10–12 часов. Из мясных обрезков и костей сварите бульон обычным способом.

Обжарьте на гриле помидоры и перец и разложите по порционным тарелкам.

Замаринованное мясо и сало, нанизав на шампуры (на 3 кусочка мяса 1 кусочек сала), поместите над горячими угольями (не выше 10 см!) и жарьте 5–6 минут. Шампуры периодически переворачивайте, а мясо, чтобы не пересохло, смазывайте теплым бульоном.

Готовый *кебаб* снимите с шампуров, поместите на тарелки с овощами. Подавайте немедленно с горячим *пилявом*, приготовленным методом *кавурма*.

«Перевернутый кебаб» с пилявом

Это очень популярный способ приготовления не совсем молодого мяса.

Вам потребуется:

1 кг мяса (баранья лопатка), 25 г бараньего жира (или растительного масла), 300 г лука, 25 г томатной пасты, 1 ч. ложка молотой паприки, ? ч. ложки молотого тмина, 1 маленький лавровый лист, 1 л крепкого мясного бульона, 250 г риса для пилява, соль по вкусу.

Нарежьте мясо маленькими кубиками (не более 3 см), положите в разогретый сухой казан и жарьте до тех пор, пока не выпарится весь сок. Только тогда добавьте жир или масло, мелко нарезанный лук и жарьте, помешивая, до тех пор, пока лук не станет золотистого цвета. Положите томатную пасту и жарьте, помешивая, еще около 1 минуты. Добавьте все специи, залейте кипящим бульоном и тушите под крышкой на очень слабом огне около 2 часов. Мясо должно стать абсолютно мягким. За 5 минут до готовности посолите. Затем снимите с огня, сцедите соус в отдельную чашку, переложите мясо в огнеупорную пиалу.

Пока тушится мясо, залейте хорошо промытый рис теплой присоленной водой на 20–30 минут. Затем остывшую воду слейте, а рис обсушите.

В середину небольшого плоского казана или кастрюли с толстым дном поместите пиалу с мясом, перевернув ее вверх дном, чтобы мясо оказалось прикрытым. Разложите вокруг пиалы рис. Осторожно залейте горячим мясным соусом, разведенным кипятком до объема 500 мл. Тушите под плотно накрытой крышкой на небольшом огне до готовности риса.

Подавайте сразу же, очень горячим, в той же посуде, в которой готовился *кебаб*, предварительно убрав пиалу.

Паровой кебаб

Это очень оригинальный способ приготовления старого мяса. По нашему мнению, для него подойдет и некондиционная говяжья мякоть, вроде грудинки или шеи.

Вам потребуется:

500 г баклажанов, 300 г небольших помидоров, 3 мясистых сладких перца, соль по вкусу, растительное масло.

Для тушеного мяса: 1 кг мяса (баранья лопатка), 25 г бараньего жира (или растительного масла), 300 г лука, 25 г томатной пасты, 1 ч. ложка молотой паприки, ? ч. ложки молотого тмина, 1 маленький лавровый лист, 1 л крепкого мясного бульона, соль по вкусу.

Приготовьте тушеное мясо как для *Перевернутого кебаба*[20] , остудите и слейте соус в отдельную чашку.

Баклажаны нарежьте вдоль тонкими полосками, присолите и оставьте приблизительно на 20 минут. Затем промойте и обсушите на бумажном полотенце.

В сковороде разогрейте немного растительного масла и обжарьте полоски баклажанов с обеих сторон. Поместите на бумажное полотенце, чтобы удалить избыток жира. Нарежьте помидоры кружочками, а перец – квадратиками.

Небольшую пиалу или чайную чашку смажьте растительным маслом и выстелите изнутри 2–3 баклажанными полосками, частично свесив их через край. Поместите в пиалу немного мяса, аккуратно примните его ложкой и накройте свободными концами баклажанных полосок. Сверху поместите кружок помидора.

Переверните пиалу и, придерживая рукой, чтобы содержимое не распалось, осторожно поместите на противень или красивую керамическую тарелку. У вас должен получиться небольшой холмик из мяса, обернутый полосками баклажана. Сверху положите еще один кружок помидора и квадратик сладкого перца. Проткните все сооружение зубочисткой.

Сформируйте таким образом 6–7 порций. Осторожно разлейте соус между мясными порциями, прикройте противень фольгой и запекайте в заранее разогретой духовке 10–15 минут.

Подавайте немедленно, не перекладывая в другую посуду.

Кёфтэ

Эти круглые сочные тефтельки из бараньего фарша по вкусу отдаленно напоминают популярный в кавказской кухне люля-кебаб.

Вам потребуется:

4 небольших ломтика черствого белого хлеба, 750 г постного бараньего или говяжьего фарша, 1 большая луковица, 2 ч. ложки соли, ? ч. ложки молотого черного перца, ? ч. ложки молотого мускатного ореха, щепотка сушеной мяты, 2 ст. ложки оливкового масла.

Замочите черствый хлеб в холодной воде на 5–10 минут, затем тщательно отожмите и измельчите в блендере или пропустите через мясорубку.

Добавьте к мясному фаршу хлеб, натертый на мелкой терке лук, соль и специи. Тщательно перемешайте.

Сформируйте из фарша круглые шарики величиной чуть больше грецкого ореха, смажьте их оливковым маслом и запекайте на решетке по 5–6 минут с каждой стороны.

Подавайте немедленно с *пилявом*, овощным салатом или запеченными на решетке овощами.

Султану понравилось

Это блюдо выглядит очень эффектно, и немудрено, что оно понравилось султану, имя которого, к сожалению, история не сохранила.

Вам потребуется:

600–800 г мякоти баранины (или говядины), 3 небольшие луковицы, 2 ст. ложки растительного масла, 25 г томатной пасты, 500 мл горячей воды (или мясного бульона[21] *), 1 кг баклажанов, 50 г муки, 100 мл растительного масла, соль и молотый черный перец по вкусу, 500 мл молока, 50 г твердого сыра.*

Для маринада: 2 ст. ложки лимонного сока, 1 ст. ложка соли, 1 л холодной воды.

Нарежьте мясо небольшими кубиками. Очистите и нарежьте лук. Разогрейте в сковороде 2 столовые ложки растительного масла и обжарьте сначала лук, а затем мясо. Добавьте томатную пасту и тушите около 5 минут. Залейте горячей водой или бульоном, посолите, поперчите, накройте крышкой и тушите до полной готовности мяса.

Баклажаны запеките в заранее разогретой духовке или на гриле (200–250 °С). Это займет около 15–20 минут. Готовые баклажаны очистите от кожицы и залейте маринадом, для которого просто смешайте все ингредиенты. Оставьте приблизительно на 30 минут.

Тем временем разогрейте сковороду и подрумяньте муку. Добавьте 100 мл растительного масла, энергично перемешайте и снимите с огня.

Выньте баклажаны из маринада, отожмите, чтобы удалить лишнюю влагу, и разомните вилкой или пестиком в пюре. Посолите, поперчите и взбивайте деревянной ложкой, постепенно вливая горячее молоко. Затем выложите на сковороду к мучной смеси и хорошо перемешайте.

Верните сковороду на огонь и взбивайте пюре до тех пор, пока оно не приобретет густоту йогурта. Посыпьте тертым сыром, хорошо перемешайте и снимите с огня.

В середину красивого керамического блюда поместите мясо, вокруг разложите пюре из баклажанов. Подавайте немедленно.

Баранина, тушенная в горшочке

Для этого блюда желательно иметь порционные керамические горшочки с крышкой. Вместо крышки отверстие горшочка можно закрыть пресным тестом (из муки и воды).

Вам потребуется:

1 кг мякоти баранины, 2 большие луковицы, 4 небольших помидора, 2 небольших сладких перца, 2 ч. ложки соли, ? ч. ложки молотого черного перца, 2 зубка чеснока, 2 ст. ложки топленого масла.

Нарежьте мясо маленькими кубиками.

Очистите лук, помидоры и перец. Разрежьте каждый овощ на 4 части.

Смешайте овощи с мясом, добавьте соль, молотый черный перец, давленый чеснок и слегка разогретое масло. Маринуйте около 30 минут.

Разложите мясо с овощами по порционным горшочкам. Накройте каждый горшочек крышкой. Запекайте в заранее разогретой духовке (200 °С) около 1,5 часа.

Подавайте немедленно со свежим хлебом.

Говядина, тушенная с луком

Это отличный способ приготовления не совсем молодого мяса. Для блюда потребуется либо лук-шалот, либо мелкий лук-сеянец.

Вам потребуется:

800 г говядины, 4 ст. ложки топленого масла, 500 г мелкого лука, 1 большая головка чеснока, 1 маленький стручок жгучего перца чили, 1 ч. ложка корицы, ? ч. ложки молотого черного перца, 3 ст. ложки уксуса, 2 ч. ложки соли, 1 л очень горячей воды (или говяжьего бульона).

Нарежьте говядину небольшими кубиками. Разогрейте в глубоком сотейнике все топленое масло и обжарьте мясо, периодически помешивая, до полного выпаривания сока.

Очистите лук и чеснок от сухой кожицы и положите к мясу. Жарьте еще около 5 минут. Добавьте стручок перца чили, все специи, уксус, посолите и залейте кипящей водой или бульоном. Накройте крышкой и тушите на очень маленьком огне до полной готовности мяса (от 1,5 до 2 часов). Перед подачей на стол стручок перца чили удалите.

Подавайте горячим с любым овощным *пилявом*.

Жареная баранья печень по-албански

У истинных гурманов баранья печень считается деликатесом. Подобный способ приготовления печени можно встретить не только на берегах Босфора, но и в респектабельных ресторанах Вены и даже Венеции. Жареная таким способом печень подается и горячей, и холодной с колечками красного сладкого лука.

Вам потребуется:

500 г бараньей печени, 2 ст. ложки муки, 1 ч. ложка молотого перца чили, 3–4 ст. ложки оливкового масла (можно заменить любым растительным), 4 зубка чеснока, 2 ч. ложки тмина, 2 красные сладкие луковицы, соль по вкусу, тонкие ломтики лимона, 1 пучок укропа и петрушки.

Тщательно промойте печень, очистите от пленки и постарайтесь удалить как можно больше желчных протоков. Нарежьте печень тонкими пластинками или небольшими кусочками. Посыпьте мукой и молотым перцем чили.

В сковороде разогрейте оливковое масло и слегка обжарьте мелко нарезанный чеснок. Добавьте тмин и хорошо перемешайте. Положите печень, перемешайте и жарьте, периодически помешивая, 5–7 минут.

Нарежьте очищенный лук тонкими кольцами и разложите на красивом блюде. Выложите на лук печень, посолите, украсьте дольками лимона, укропом и петрушкой. Подавайте.

Долма

Этот раздел турецкой кухни заслуживает особой похвалы. Увидев в ресторанном меню блюдо, в названии которого присутствует слово *долма* (dolma), смело заказывайте – не пожалеете! Это наверняка будет нечто невероятно вкусное и оригинальное.

В турецком языке слово dolma отглагольное существительное, образованное от глагола dolmak – фаршировать. Турки с большим энтузиазмом фаршируют все: баклажаны, кабачки, помидоры, грибы, огурцы, тыкву, яблоки, капусту, шпинат, мангольд и даже небольшие арбузы!

Долма бывает как с мясным фаршем, так и чисто овощная, ее называют *фальшивая долма*. В странах, где растет виноград, фарш заворачивают в молодые виноградные листья. Такая *долма* пользуется огромной любовью и популярностью в любое время года. Армяне, грузины, греки, турки, болгары и молдаване не только готовят *долму* летом, но и специально квасят или консервируют виноградные листья на зиму.

Летом к *долме* традиционно подают салаты из свежих овощей, маринованный лук и холодный *айран,* а зимой – разнообразные соленья и сладкий репчатый лук, нарезанный крупными колечками.

Некоторые виды *долмы* могут быть включены в меню закусок – *мезе*.

Фальшивая долма

Такой вегетарианской начинкой можно фаршировать любые овощи.

Вам потребуется:

150 г риса, 25 г изюма, 200 мл оливкового масла, 25 г кедровых орешков, 450 г лука, 25 г томатной пасты, ? ч. ложки молотого черного перца, ? ч. ложки корицы, ? ч. ложки молотого перца чили, 1 ст. ложка сахара, соль по вкусу, несколько веточек свежего укропа, петрушки и мяты.

Замочите промытый рис в горячей воде. Замочите изюм в теплой воде на 1 час.

Разогрейте в глубоком сотейнике все масло и обжарьте кедровые орешки до золотистого цвета. Добавьте мелко нарезанный лук и тушите на небольшом огне 10–15 минут, периодически помешивая.

Обсушите рис на полотенце, положите к луку, перемешайте и жарьте 3 минуты. Положите томатную пасту, все специи, сахар и соль. Влейте совсем немного воды, чтобы только прикрыть рис. Накройте сотейник крышкой и тушите 3 минуты. Убавьте огонь и тушите еще 10–15 минут. Рис должен остаться недоваренным.

Посыпьте мелко нарезанной зеленью. Снимите с огня и остудите.

Перец фаршированный

Вам потребуется:

500 г перца (толстый и большой болгарский перец для этого блюда не годится!), 1 порция фальшивой долмы для начинки[22] *, 300 мл воды, 25 мл лимонного сока, соль по вкусу.*

Для украшения: несколько ломтиков лимона.

Срежьте с перца плодоножки, удалите семена и промойте. Наполните каждый перец заранее приготовленным фаршем, уложите в глубокую сковороду или казан. Залейте горячей водой, смешанной с лимонным соком, посолите и, накрыв крышкой, тушите около 45 минут.

Снимите казан с огня и дайте остыть, не снимая крышки.

Это блюдо можно подавать холодным, украсив дольками лимона.

Кабачки фаршированные

Выберите для этого блюда молодые крепкие кабачки не более 15 см длиной. У переросших кабачков жесткая мякоть и много созревших семечек, которые не так-то просто удалить. По этому рецепту можно также приготовить фаршированные помидоры.

Вам потребуется:

6 кабачков, 1 небольшой помидор, 150 мл горячей воды (или говяжьего бульона), ? ч. ложки сахара, 2 ст. ложки оливкового масла, соль по вкусу.

Для фарша: 150 г говяжьего фарша, 3 небольшие луковицы, 2 ст. ложки риса, соль и молотый черный перец по вкусу.

Для соуса: 150 мл йогурта, 1 зубок чеснока, растертого с солью, 1 маленький пучок свежего укропа, соль по вкусу.

Тщательно промойте кабачки. Срежьте на каждом с обоих концов по небольшой пластине и разрежьте каждый кабачок пополам. Маленькой кофейной ложкой аккуратно удалите мякоть, сформировав из каждой половинки стаканчик.

Приготовьте начинку. Для этого смешайте фарш с мелко нарезанным луком и промытым рисом. Посолите и поперчите. Не очень плотно наполните начинкой все стаканчики.

Помидор очистите от кожицы и очень мелко нарежьте. Смешайте с горячей водой, сахаром и оливковым маслом. Слегка посолите.

Плотно поставьте кабачки в небольшую, но глубокую форму. Залейте томатным соусом, прикройте крышкой и тушите около 20 минут.

В это время приготовьте соус, взбив йогурт с чесноком, мелко нарезанным укропом и солью. Охладите.

Готовые кабачки выложите на блюдо, полейте соусом из йогурта и подавайте немедленно.

Долма из виноградных листьев

Для *долмы* годятся только молодые листочки величиной с детскую ладошку. Если вы сами собрали свежие листья, обязательно их тщательно промойте и, залив кипятком, варите 2–3 минуты. Если вы купили на рынке соленые или квашеные виноградные листья, обязательно попробуйте их. Соленые листья вымочите в холодной воде, меняя ее до тех пор, пока листья не отдадут большую часть соли. Квашеные листья также промойте и попробуйте. Если они кислые, тогда добавляйте лимонный сок в блюдо очень осторожно! *Долма* должна быть пикантная и только слегка кисловатая.

Вам потребуется:

500 г свежих виноградных листьев, 400 г жирного говяжьего фарша, 4 небольшие луковицы, 200 г риса, 1 маленький пучок петрушки, укропа и мяты, 3 зубка чеснока, 1 ст. ложка оливкового масла, соль по вкусу, ? ч. ложки паприки, 400 мл говяжьего бульона, сок ? лимона.

Для яичного соуса: 1 свежий яичный желток, 1 ст. ложка свежего лимонного сока, 1 ст. ложка муки, 1 ст. ложка йогурта.

Подготовленные виноградные листья остудите и удалите жесткий стебелек. Отложите поврежденные, очень большие и некондиционные листья – они вам еще пригодятся!

Добавьте в говяжий фарш мелко нарезанный лук, тщательно промытый рис, всю измельченную зелень, растертый с солью чеснок и оливковое масло. Смочите руки горячей водой и вымешайте фарш в однородную, слегка клейкую массу. Посолите и поперчите. Если мясной фарш не очень жирный, увеличьте количество оливкового масла, добавив вместо 1 столовой ложки масла 2–3 столовые ложки.

Чайной ложкой кладите небольшое количество фарша на виноградный лист и заворачивайте узким конвертиком.

Дно казана или кастрюли выстелите некондиционными листьями и выложите готовые конвертики аккуратными рядами очень плотно друг к другу. Накройте оставшимися листьями. Возьмите небольшое плоское блюдце и накройте *долму*. Это нужно сделать обязательно, чтобы в процессе варки конвертики не развернулись! Осторожно залейте готовым бульоном, добавьте лимонный сок по вкусу (!) и варите 30–40 минут на очень маленьком огне. Периодически проверяйте и, если бульон сильно выкипел, доливайте понемногу очень горячую воду.

Перед подачей на стол дайте постоять около 15 минут.

Долма хороша тем, что может храниться в холодильнике

несколько дней и при этом становится еще вкуснее. Ее не обязательно разогревать перед подачей на стол. Это прекрасное блюдо для пикников и отличная холодная закуска.

Попробуйте приготовить *долму* с яичным соусом.

Для этого тщательно взбейте все ингредиенты соуса. Когда *долма* будет готова, уберите блюдце и разлейте соус по поверхности. Дайте покипеть не более 1 минуты.

Блюдо готово.

Глава 10
Блюда из кур

Многие турецкие семьи до сих пор держат нескольких кур-несушек на заднем дворе своего дома. И если вам придется заночевать в какой-нибудь турецкой деревне, не сомневайтесь, рано утром вас непременно разбудит не звонок будильника, а радостный петушиный крик.

Турки с удовольствием едят, особенно зимой, наваристый куриный бульон и невероятно ароматные пироги с начинкой из куриного мяса. И хотя *кебаб* из курицы не так популярен, как *кебаб* из баранины или говядины, но *гювеч, пиляв* и... сладкий *пудинг из цыпленка* готовят для гостей и домочадцев регулярно. А самым изысканным блюдом считается *курица по-черкесски с соусом из грецких орехов*. Рецепт этого маленького кулинарного шедевра вы найдете в этой главе.

Куриные шарики

Вам потребуется:

1 цыпленок весом до 1 кг, 2 ст. ложки топленого масла, 2 ст. ложки муки, 2 стакана куриного бульона, 1 ч. ложка тертого кокосового ореха, соль и молотый черный перец по вкусу, 2 стакана муки, 2 стакана оливкового или растительного масла, 4 яйца, 1 пучок свежей петрушки.

Для бульона: 1,4 л воды, 1 маленькая луковица, 1 морковь, соль по вкусу.

Разрезанного на 4 части цыпленка сварите до готовности, добавив овощи и немного соли. Затем поместите на тарелку, остудите, снимите мясо с костей и нарежьте очень мелко. Бульон процедите, вынув овощи, и уварите. У вас должно получиться не более 500 мл бульона.

Обжарьте в топленом масле 2 столовые ложки муки до золотистого цвета, влейте бульон, тщательно перемешайте, чтобы не было комочков, и доведите до кипения. Когда смесь загустеет, положите куриное мясо, тертый кокосовый орех, посолите, поперчите и снова тщательно перемешайте. Дайте остыть.

Возьмите большую суповую ложку и чашку с холодной водой. Посыпьте разделочную доску мукой. Формируйте из остывшей массы при помощи мокрой ложки шарики величиной с куриное яйцо и выкладывайте на доску. Ложку каждый раз опускайте в холодную воду – так будет легче формировать шарики. Обсыпьте шарики мукой и оставьте в прохладном месте на 10–15 минут.

Разогрейте в глубокой сковороде растительное масло. Обмакните каждый шарик во взбитое яйцо и тут же опустите в кипящее масло. Жарьте до золотистой корочки.

Подавайте немедленно, посыпав мелко нарезанной петрушкой.

Пудинг из цыпленка

Это необычное сладкое блюдо из цыпленка или курицы пользуется особой любовью сладкоежек Стамбула. Такой десерт можно попробовать в специальных лавочках, торгующих особым видом молочных сладостей. По-турецки эти кондитерские называются *мухаллебыджы*. Куриное мясо для этого десерта должно быть очень свежим.

Вам потребуется:

1 куриная грудка без кожи, 1 л молока, 125 г рисовой муки, 200 г сахара, 1 ч. ложка корицы.

Куриную грудку хорошо промойте и варите 4 часа, меняя каждый час воду. Это позволит избавиться от специфического куриного запаха.

Тем временем из молока, рисовой муки и сахара сварите густой кисель, который и станет основой для пудинга.

Вареную грудку тщательно промойте и очень мелко изрубите. Добавьте в куриное мясо 1 столовую ложку молочного киселя и тщательно разотрите вилкой до однородной массы. Влейте весь кисель, тщательно перемешайте и доведите до кипения, непрерывно помешивая.

Горячий пудинг разлейте по порционным мисочкам или пиалам и охладите.

Подавайте, перевернув на блюдечко и посыпав корицей.

Цыпленок с ореховым соусом

Вам потребуется:

1 цыпленок весом около 1,5 кг, 2 луковицы, 1 ч. ложка черного перца горошком, 1 ч. ложка зерен кориандра, соль по вкусу, стебелек кинзы.

Для орехового соуса:175 г грецких орехов, 1 пучок свежей кинзы, 1 ст. ложка молотых сухарей, 400 мл куриного бульона, 2 ст. ложки топленого масла, сок ? лимона, щепотка сладкой паприки, соль по вкусу.

Промытого цыпленка разрежьте на 4 части. Залейте таким количеством холодной воды, чтобы только прикрыть птицу. Положите лук, перец и кориандр, слегка посолите и варите до полной готовности. Дайте остыть в бульоне.

Выньте цыпленка из бульона. Снимите мясо с костей и нарежьте небольшими аккуратными кусочками.

Положите в бульон куриные кости и кожу и варите до тех пор, пока у вас не останется не более 400 мл жидкости. Процедите.

Приготовьте соус. Нарежьте очень мелко зелень кинзы. Обжарьте грецкие орехи на сухой сковороде или подсушите в духовке и тщательно измельчите. Поместите зелень, орехи и сухари в небольшую фарфоровую миску и вымешивайте, постоянно подливая теплый бульон, растопленное масло и лимонный сок. У вас должна получиться густая масса, похожая на сметану. Посыпьте паприкой и, если нужно, добавьте немного соли.

На плоском керамическом блюде разложите половину нарезанного куриного мяса. Полейте половиной орехового соуса. Сверху поместите остальное мясо, залейте оставшимся соусом, украсьте стебельком кинзы и подавайте.

Цыпленок в апельсиновом соусе

Необычное сочетание жареного куриного мяса и сладковато-острого соуса придает этому блюду особую пикантность. Обязательно выберите сладкие сочные апельсины с тонкой кожурой. А вот количество жгучего перца можно изменить по вкусу.

Вам потребуется:

4 больших или 8 маленьких порционных кусков цыпленка (желательно бедренная часть), 3 ст. ложки оливкового масла, 2 апельсина, 2 большие луковицы, 4 зубчика чеснока, 2 ч. ложки зерен кориандра, соль по вкусу, 100 мл натурального апельсинового сока, 150 мл холодной воды, 1 ст. ложка меда, 2 стручка жгучего перца чили, 1 ч. ложка корицы, 2–3 листика свежей мяты для украшения.

Обжарьте кусочки цыпленка в 1 столовой ложке оливкового масла до золотистой корочки и поместите на отдельное блюдо.

Вымойте апельсины и нарежьте каждый на 8 ломтиков. Лук нарежьте полукольцами, чеснок измельчите. В глубокой сковороде хорошо разогрейте оставшееся масло и пассеруйте лук в течение 2–3 минут. Положите чеснок, ломтики апельсинов, зерна кориандра, посолите, перемешайте и тушите на очень маленьком огне около 1 минуты.

Смешайте апельсиновый сок с водой и медом. Влейте в апельсиново-луковую смесь и перемешайте. Добавьте стручки жгучего перца и корицу. Доведите до кипения и тушите около 10 минут. Положите в кипящий соус кусочки цыпленка, осторожно перемешайте, накройте крышкой и тушите на слабом огне 10–15 минут. Не забудьте удалить из готового блюда жгучий перец!

Подавайте блюдо немедленно, украсив листочками свежей мяты.

Цыпленок, запеченный с баклажанами и миндалем

Это блюдо очень популярно в Стамбуле, который все специалисты по праву считают оплотом классической турецкой кухни.

Вам потребуется:

8 кусочков цыпленка, 4 баклажана, 1 ст. ложка соли, 100 мл растительного масла, 2 ст. ложки жареного миндаля.

Для маринада: 100 мл лимонного сока, 3–4 зубка чеснока, 1 ч. ложка горошин душистого перца, соль по вкусу.

Приготовьте маринад. В керамической плошке смешайте лимонный сок, измельченный чеснок, размятые горошины душистого перца и соль. Залейте маринадом кусочки цыпленка и оставьте на 2 часа.

Баклажаны промойте, удалив сухие плодоножки, нарежьте вдоль на пластины толщиной в 1 см и обильно посыпьте солью. Через 10–15 минут, когда баклажаны пустят сок, промойте их под холодной водой, обсушите и обжарьте на растительном масле до золотистой корочки. Поместите готовые баклажаны на бумажное полотенце.

Достаньте кусочки цыпленка из маринада, обсушите на полотенце и быстро обжарьте в небольшом количестве масла до золотистой корочки. Затем заверните каждый кусочек цыпленка в 2–3 баклажанные пластины.

Выложите подготовленное куриное мясо на дно керамического блюда или противня. Полейте остатками маринада, посыпьте измельченным миндалем и поставьте в заранее разогретую духовку (180 ˚С) на 15–20 минут. Если блюдо начнет сильно запекаться сверху, прикройте его небольшим кусочком фольги.

Подавайте горячим со свежим хрустящим хлебом.

Курица по-черкесски

Турецкая кухня не только оказала огромное влияние на кулинарные традиции своих ближайших соседей: греков, армян, болгар, албанцев и арабов, но и позаимствовала у них некоторые особо удачные рецепты. *Курица по-черкесски* яркий тому пример.

Вам потребуется:

1 кг куриного мяса, 1 морковь, 1 зеленый стебель сельдерея, 1 стебель лука-порея, 1 ст. ложка риса, 1 маленький пучок петрушки, 3 бутона гвоздики, соль по вкусу, 50 мл растительного масла, 1 луковица, 3–4 ст. ложки орехового масла, ? ч. ложки молотого жгучего перца.

Для соуса: 125 г грецких орехов, 50 г молотых сухарей, 1 зубок чеснока, 2 ч. ложки паприки, 200 мл куриного бульона.

В широкой кастрюле вскипятите 1 литр воды. Положите в кипящую воду промытое куриное мясо, нарезанные ломтиками морковь, сельдерей и лук-порей и хорошо промытый рис. Доведите до кипения. Положите связанную пучком зелень, гвоздику и варите на небольшом огне около 30 минут или до тех пор, пока куриное мясо не будет почти готово. Оно не должно быть совсем мягким! За 5 минут до готовности добавьте соль.

Достаньте куриное мясо из бульона и нарежьте небольшими кусочками. Бульон процедите, вынув овощи и рис.

Разогрейте в глубокой сковороде растительное масло и обжарьте нарезанный кольцами лук до золотистого цвета. Положите в сковороду куриное мясо, перемешайте и влейте около 200 мл процеженного горячего бульона. Тушите на очень слабом огне 10–15 минут. Бульон должен полностью выкипеть!

Осторожно переложите куриное мясо с луком на красивое керамическое блюдо.

Приготовьте ореховый соус. Для этого смешайте все ингредиенты соуса в блендере, постепенно подливая куриный бульон. У вас должен получиться не очень густой (но и не жидкий!) вязкий соус.

Залейте подготовленным соусом куриное мясо. Взбрызните ореховым маслом и посыпьте молотым жгучим перцем.

Подавайте охлажденным. Это отличное праздничное блюдо и прекрасная закуска.

Глава 11
Блюда из рыбы и морепродуктов

В мусульманской религии рыба и хлеб – символ плодородия. Согласно Корану, голодные и страждущие были накормлены двумя рыбинами и пятью хлебами. Но даже после того как 5000 человек наелись до отвала, на столах осталось еще 12 больших корзин, наполненных хлебом и рыбой.

Турки знают толк в рыбе и умеют ее великолепно готовить. Ведь их страна омывается водами четырех морей! Не только в больших приморских городах, но и в маленьких прибрежных деревушках существуют особые рыбные базары, куда рано утром привозят улов местные рыбаки. По теперешним временам рыбу такой идеальной свежести можно отведать лишь в Турции! Проворные торговцы тут же жарят рыбу на гриле, решетке или сковороде в оливковом масле с луком и овощами.

Самый экзотический способ приготовления свежевыловленной рыбы можно до сих пор увидеть в центре Стамбула в бухте Золотой Рог. Несколько довольно утлых деревянных суденышек, украшенных разноцветными лампочками, турецкими флажками и блестящей мишурой, пришвартованы у моста Галата. Прямо с них серьезные усатые мужики ловят рыбу, быстро ее чистят и моют в море. В каждой лодке имеется небольшая жаровня, наполненная горящими древесными угольями. Очищенную рыбу посыпают мукой, жарят и продают, выложив на огромные куски свежего белого хлеба. При желании такой бутерброд украшают сочными колечками лука или крупными ломтиками малосольных огурцов. От желающих нет отбоя! Такую рыбу, не стесняясь, едят руками, зажмурившись и постанывая от удовольствия. Особенно много покупателей вечером, когда жители Стамбула возвращаются домой на больших катерах, курсирующих вдоль морского побережья как маршрутные такси.

Рыба-гриль по-турецки

В этом блюде используется необычный для нас ингредиент – луковый сок, который составляет основу маринада. В таком соке турки любят мариновать не только рыбу, но и мясо.

Для приготовления 100 мл такого сока нужно 2–3 большие сочные луковицы и немного соли.

Вам потребуется:

4 небольшие скумбрии (или любая другая морская рыба по вашему вкусу)[23] *, 1 маленький пучок свежей зелени петрушки, 1 ст. ложка лукового сока, 2 ст. ложки оливкового масла, 2 ст. ложки лимонного сока, несколько тонко нарезанных ломтиков лимона.*

Для лукового маринада: 100 мл лукового сока, 2 ст. ложки оливкового масла, 2 ст. ложки лимонного сока, ? ч. ложки молотого черного перца, 1 ст. ложка соли, 4–5 лавровых листиков.

Для лукового сока: 300 г лука, ? ст. ложки соли.

Для соуса: 1 сырой яичный желток, 2 ст. ложки лимонного сока, 2 ст. ложки оливкового масла, ? ч. ложки соли.

Сначала приготовьте луковый сок. Для этого лук измельчите в блендере или пропустите через мясорубку, посолите, дайте постоять около 3–5 минут. Затем тщательно отожмите луковую мякоть через марлю, собрав сок в отдельную емкость. Отлейте 1 столовую ложку сока в отдельную емкость, а остаток смешайте со всеми ингредиентами маринада.

Хорошо промойте рыбу. Если вы используете филе, промокните его бумажными салфетками, если собрались готовить порционные рыбки, выпотрошите их, удалите жабры, чешую и острые плавники. Затем намажьте рыбу маринадом, накройте пищевой пленкой и поместите приблизительно на 2 часа в холодильник.

Тем временем приготовьте соус, тщательно взбив все ингредиенты. Поставьте готовый соус в холодильник.

Мелко нарежьте зелень петрушки, смешайте с 1 столовой ложкой лукового сока и также поставьте в холодильник.

Разогрейте гриль, смажьте решетку смесью оливкового масла и лимонного сока, поместите на решетку рыбу и жарьте 10–15 минут, периодически осторожно переворачивая и смазывая маслом и лимонным соком.

Готовую рыбу поместите на порционные тарелки, украсьте смесью лукового сока и петрушки, ломтиками лимона, полейте охлажденным соусом. Подавайте немедленно.

Рыба, жаренная на решетке

Турки любят жарить на решетке скумбрию, морского окуня, кефаль, тунца и барабульку. Перед жаркой рыбу обязательно маринуют в традиционном маринаде из лукового сока[24] .

Вам потребуется:

4 небольшие порционные скумбрии (кефаль или любая рыба по вашему выбору).

Для маринада: 4 луковицы, 1 ч. ложка соли, сок ? лимона, 2 ст. ложки оливкового масла, 5 лавровых листиков.

Для соуса из йогурта: ? стакана йогурта, 3 зубка чеснока, 1 маленький пучок укропа, соль и молотый черный перец по вкусу.

Хорошо промойте рыбу, очистите от внутренностей, чешуи и вырежьте жабры. Приготовьте маринад. Для этого луковый сок (из 4 луковиц и соли) смешайте с остальными ингредиентами.

Залейте рыбу маринадом и поставьте в прохладное место на 1 час.

В это время приготовьте соус. Взбейте йогурт с измельченным чесноком, мелко нарезанным укропом, солью и молотым черным перцем. Поставьте в холодильник.

Рыбу жарьте на решетке по 3–4 минуты с каждой стороны, периодически смазывая остатками маринада.

Подавайте немедленно, с пылу с жару. Соус подайте отдельно.

К этому блюду прекрасно подходит салат из помидоров или огурцов, любые запеченные овощи и много свежего хлеба с хрустящей корочкой.

Морской окунь, запеченный в фольге

Для этого блюда подойдет филе и любой другой морской рыбы.

Вам потребуется:

4 куска рыбного филе по 250 г каждый, 200 г лука, 1 кг помидоров, 100 мл оливкового масла, щепотка корицы, 4 бутона гвоздики, 1 лавровый лист, соль по вкусу.

Хорошо промойте рыбное филе.

Нарежьте очень мелко лук. Снимите с помидоров кожицу, опустив их на несколько минут в кипяток. Разомните мякоть в пюре.

Обжарьте в глубокой сковороде в оливковом масле лук до золотистого цвета, добавьте пюре из помидоров, корицу, гвоздику и лавровый лист. Посолите и тушите около 10 минут, периодически помешивая. Протрите томатный соус через сито и разделите на 4 равные части.

Из 4 кусков фольги сделайте импровизированные коробочки, поместите в каждую по кусочку рыбного филе. Слегка посолите и залейте подготовленным томатным соусом.

Осторожно загните края фольги так, чтобы филе было аккуратно закрыто и соус не выливался наружу.

Выложите коробочки с рыбой на противень и поместите в заранее разогретую духовку. Выпекайте около 10–15 минут.

Подавайте немедленно. Каждый гость откроет свою коробочку самостоятельно.

Луфарь, запеченный на черепице

Печеный луфарь очень популярен среди жителей Черноморского побережья Турции. Согласно легенде, этот оригинальный способ приготовления рыбы был придуман много лет назад рабочими, в чьи обязанности входила укладка черепицы на крышах строящихся зданий. Утром по пути на работу строители покупали на рынке свежую рыбу. Положив ее на обломок черепицы (а таких обломков, видимо, у них было предостаточно!), они шли в ближайшую пекарню. Перед обеденным перерывом заботливый булочник ставил куски черепицы с рыбой в горячую печь.

Вам потребуется:

1 луфарь весом 500–700 г, ? ч. ложки соли, ? порции лукового маринада[25] *, 50 г топленого масла, несколько листьев белокочанной капусты, 1 маленький пучок петрушки, 2–3 ломтика лимона.*

Рыбу хорошо промойте, очистите, посолите и поставьте в холодильник приблизительно на 15 минут. Тем временем приготовьте луковый маринад. Залейте им рыбу и поставьте в холодильник еще на 1 час.

Плоское керамическое блюдо или тарелку поместите в заранее разогретую духовку на 10 минут. Когда блюдо хорошо нагреется, смажьте его половиной топленого масла. Плотно заверните маринованную рыбу в капустные листья, поместите на блюдо и запекайте при температуре 250 °С около 25–30 минут.

Перед подачей на стол осторожно снимите верхний капустный лист, полейте оставшимся топленым маслом, посыпьте мелко нарезанной петрушкой и украсьте ломтиками лимона. Перекладывать рыбу в другое блюдо не нужно.

Султанка (барабулька), запеченная с овощами

Турки называют эту очаровательную бледно-розовую рыбку нежно *барбуня*. Для этого блюда подойдет и небольшая скумбрия или кефаль.

Вам потребуется:

4 рыбки весом 250–300 г, ? лимона, 1 большая луковица, 1 сладкий мясистый перец, 4 больших помидора, очищенных от кожицы, 2 ст. ложки оливкового масла, соль по вкусу, 2 лавровых листа, 16 черных оливок без косточек, 1 маленький пучок укропа.

Рыбу вымойте, выпотрошите и удалите жабры. Нарежьте лимон тонкими ломтиками и удалите косточки. Сделайте острым ножом на рыбьей тушке неглубокие надрезы и поместите туда ломтики лимона.

Нарежьте лук тонкими полукольцами, сладкий перец и помидоры – кубиками.

Разогрейте в глубокой сковороде оливковое масло и тушите лук, перец и помидоры в течение 5–7 минут, периодически помешивая. Посолите, положите лавровый лист и оливки. Тушите еще около 5 минут.

Залейте этой смесью рыбу и запекайте в заранее разогретой духовке 10–15 минут.

Подавайте немедленно, посыпав мелко нарезанным укропом.

Камбала с татарским соусом

Жареная черноморская камбала (*калкан*), несомненно, самое вкусное рыбное блюдо, которое может предложить кухня Турции. У похожей на огромный колючий блин рыбины маленькая уродливая голова и рот, наполненный острыми кривыми зубами. Вес некоторых экземпляров достигает 15–20 килограммов. Мясо камбалы белое, необыкновенно нежное и в меру жирное. Мелких косточек практически нет, зато имеются острые шипы, похожие на колючие наросты. Для знатоков-гурманов именно эти шипы представляют наибольшую кулинарную ценность. Обсасывать их – верх удовольствия! Поверьте, посетить Турцию и не попробовать *калкан* – величайшее преступление против... собственного желудка!

Вам потребуется:

8 кусков камбалы приблизительно по 150–200 г каждый, сок 1 лимона, 1 ч. ложка соли, 1 стакан муки, 4 яйца, 1 стакан панировочных сухарей, ? стакана оливкового масла.

Для татарского соуса: 100 г корнишонов (мелких маринованных огурчиков), 1 яичный желток, 250 мл оливкового масла, 1 ч. ложка горчицы, ломтик лимона, 1 пучок зелени петрушки.

Вымойте рыбное филе и обсушите на бумажном полотенце.

Лимонный сок смешайте с солью и вылейте в небольшую плоскую тарелку. Поместите на отдельную тарелку муку. В плоской миске взбейте яйца. Еще в одну тарелку насыпьте сухари.

Поставьте все тарелки рядом с плитой в той последовательности, которая указана выше, а именно: тарелка с лимонным соком, потом с мукой и так далее.

Хорошо разогрейте в глубокой сковороде оливковое масло. Рыбное филе обмакните в лимонный сок, затем обваляйте в муке, обмакните во взбитые яйца и, наконец, обваляйте в сухарях. Жарьте в кипящем масле до готовности.

Приготовьте татарский соус. Очень мелко нарежьте огурчики или натрите их на терке. В керамическую или стеклянную миску поместите яичный желток и взбивайте, подливая по каплям оливковое масло. Затем, продолжая взбивать, добавьте горчицу и несколько капель лимонного сока, если соус получился очень густым. Осторожно вмешайте огурчики и измельченную петрушку. До подачи на стол держите соус в холодильнике.

Жареную рыбу подавайте сразу, с пылу с жару. Татарский соус подайте отдельно.

Уместен салат из помидоров, тушеные баклажаны, любые

овощи-гриль.

Пиляв с анчоусом

Этот *пиляв* напоминает рыбный пирог. Родина его – черноморский город Трабзон. Сразу предупреждаем, что блюдо это достаточно трудоемкое, так как у неопытной хозяйки чистка целого килограмма мелкой рыбешки наверняка займет уйму времени. Но, поверьте, игра стоит свеч! Ваши гости будут в восторге. Кстати, анчоусы в этом рецепте можно заменить свежими сардинами, а количество специй уменьшить по вкусу.

Вам потребуется:

1 кг свежих анчоусов (или сардин), 1 ч. ложка соли, 2 ст. ложки оливкового масла, 100 г топленого масла.

Для пилява: 250 г риса басмати или жасмин, 1 ст. ложка соли, 250 г мелко нарезанного лука, 100 мл оливкового масла, 50 г изюма, 50 г кедровых орешков, 1 ст. ложка сахара, 500 мл кипящей воды, ? ч. ложки молотого черного перца, ? ч. ложки корицы, ? ч. ложки сушеного тимьяна, 1 ст. ложка мелко нарезанной свежей мяты, соль по вкусу.

Тщательно промойте рыбу под струей холодной воды. У каждой удалите голову, внутренности и хребет. У вас должно получиться маленькое филе, состоящее из двух половинок. Еще раз промойте водой, посолите и поставьте на 30 минут в холодильник.

Залейте рис теплой водой с 1 столовой ложкой соли и дайте постоять около 10 минут. Затем тщательно промойте и просушите.

В глубокую сковороду или сотейник влейте 3 столовые ложки воды, посолите, положите лук и тушите до тех пор, пока вся жидкость не выпарится. Влейте оливковое масло и жарьте лук около 4–5 минут, периодически помешивая. Положите рис, посолите, перемешайте и тушите еще 5–6 минут или до тех пор, пока рис не начнет приставать ко дну сковороды. Добавьте изюм, орешки и сахар, перемешайте и залейте кипящей водой. Накройте крышкой, убавьте огонь и тушите около 5 минут. Снимите крышку, максимально уменьшите огонь и тушите еще около 10 минут.

Когда рис впитает всю жидкость, а на поверхности появятся маленькие дырочки, из которых начнет выходить пар, снимите сотейник с огня, положите все специи и пряные травы, осторожно перемешайте, накройте крышкой и дайте рису отдохнуть.

Тем временем приготовьте рыбу. Форму для выпекания из жаропрочного стекла или керамики с плоским дном смажьте оливковым маслом. Разложите по дну и стенкам формы половину

рыбного филе кожей вниз. Наполните середину рисом, аккуратно выложите оставшееся рыбное филе кожей вверх. Сбрызните оливковым маслом и поставьте в заранее разогретую духовку (200 ˚C) приблизительно на 30 минут или до тех пор, пока рыбное филе не станет золотисто-коричневого цвета.

Разогрейте топленое масло и аккуратно разлейте по поверхности готового *пилява*. Подавайте немедленно в той же посуде, в которой *пиляв* запекался.

Пиляки из мидий

Под этим таинственным названием скрывается целый раздел турецкой кухни. *Пиляки* – это блюдо из мяса или рыбы с овощами, тушенных в оливковом масле.

Это блюдо можно приготовить из свежезамороженных мидий, размораживать которые необязательно.

Вам потребуется:

500–600 г мидий, 2 большие головки лука, 2 моркови, 3 большие картофелины, 4 больших помидора, 1 ст. ложка сахара, 4 зубка чеснока, 100 мл оливкового масла, соль и молотый черный перец по вкусу, 4 ломтика лимона и свежая зелень для украшения.

При желании разморозьте мидии.

Нарежьте лук, морковь и картофель одинаковыми кубиками. Помидоры очистите от кожицы, опустив на несколько секунд в кипящую воду, тоже нарежьте кубиками, посыпьте сахаром и мелко нарезанным чесноком.

Разогрейте в глубокой сковороде или сотейнике все масло и обжарьте лук до золотистого цвета. Положите морковь, перемешайте и жарьте вместе с луком 2–3 минуты. Добавьте картофель, хорошо перемешайте, накройте крышкой и тушите около 10 минут, периодически помешивая и не давая овощам сильно поджариваться.

Положите мидии, посолите, поперчите и тушите около 5 минут. Добавьте помидоры, перемешайте, накройте крышкой и тушите около 10 минут. При необходимости долейте немного очень горячей воды, чтобы блюдо не пересохло.

Готовое блюдо разложите по порционным тарелкам, украсьте ломтиками лимона и, посыпав мелко нарезанной зеленью, подавайте.

Жареные мидии

В самом начале апреля на улицах приморских городов можно встретить уличных торговцев с плетеными корзинками в руках. Корзинки доверху наполнены влажными угольно-черными мидиями. Особой популярностью жареные мидии пользуются в Стамбуле и Измире.

Мидии для этого блюда должны быть очень свежими! Качественные мидии имеют приятный запах моря с легким рыбным оттенком, йода, а их створки плотно закрыты. Если у вас есть хоть какое-то сомнение в свежести того или иного экземпляра, безжалостно удаляйте подозрительную мидию!

Вам потребуется:

30 больших черноморских мидий, 1 стакан муки, 500 мл растительного масла для жарки, соль по вкусу, ломтики лимона.

Для кляра: 1 стакан пива, 100–150 г муки.

Прежде чем приступить к непосредственному приготовлению этого блюда, самым тщательным образом вымойте раковины мидий жесткой щеткой под струей проточной воды. Затем возьмите тонкий острый нож и, вставив лезвие между створками, раскройте мидию, как бабочку, и еще раз тщательно промойте под струей проточной воды. Если этого не сделать, мелкий песок, который прячется в нежной мякоти моллюска, будет яростно хрустеть на зубах.

Теперь выньте моллюска из раковины, срезав его с «пятки», которая находится в центре бабочки. Старайтесь действовать осторожно – у неопытного повара есть шанс порезать себе пальцы об острый край раковины. Разложите мякоть мидий на бумажной салфетке, чтобы удалить лишнюю влагу.

Приготовьте кляр. Для этого смешайте пиво с мукой. Кляр должен иметь консистенцию сметаны. На отдельном блюдечке поместите немного муки.

Разогрейте в казанке все растительное масло. Возьмите мидию, обваляйте в муке, обмакните в кляр и жарьте в кипящем масле до золотистого цвета. Готовые мидии поместите на бумажную салфетку, чтобы удалить избыток жира.

Подавайте немедленно, предварительно посолив и отрезав для каждого едока небольшой ломтик лимона. Перед тем как отправить мидию в рот, ее нужно взбрызнуть лимонным соком по вкусу. Если полить мидии лимонным соком до подачи, он может разрушить хрустящий кляр!!!

Теоретически это блюдо можно приготовить и из замороженных мидий. Но мороженые мидии, к большому

сожалению, имеют жестковатую, слегка резиновую мякоть и не так сочны, как свежие!

Креветки в апельсиновой корзиночке

Это блюдо выглядит очень привлекательно, а готовится быстро и просто.

Вам потребуется:

1 большой апельсин правильной формы, 100 г свежемороженых креветок, 2 ст. ложки изюма, 100 г вареного риса, 2 ст. ложки миндальной стружки, несколько свежих листьев орегано.

Для соуса: 1 ст. ложка оливкового масла, 2 ст. ложки лимонного сока, соль и молотый черный перец по вкусу.

Острым ножом разрежьте вымытый апельсин пополам по «экватору». Чайной ложкой аккуратно достаньте всю мякоть. Старайтесь не проткнуть и не повредить кожицу. Нарежьте мякоть маленькими ломтиками, удалив все перепонки, косточки и белую соединительную ткань.

Отварите креветки в небольшом количестве соленой воды до готовности. Разложите на бумажном полотенце, чтобы удалить лишнюю влагу. Дайте остыть. Изюм замочите в горячей воде на 10–15 минут. Затем хорошо отожмите. Смешайте креветки с апельсиновой мякотью, изюмом и рисом.

Приготовьте соус. Для этого смешайте оливковое масло с лимонным соком, солью и перцем. Залейте креветочную массу соусом, перемешайте. Нафаршируйте этой смесью половинки апельсинов, посыпьте сверху миндальной стружкой и украсьте листиком орегано.

Перед подачей к столу поставьте на 20 минут в холодильник.

Креветки в горшочке

Название этого блюда – *гювеч* – знакомо не только жителям Турции. *Гювеч* невероятно популярен в Болгарии и Греции. А венгры, добавив в него немного национального колорита – сладкой паприки, сделали *гювеч* настоящим королем своей кухни!

Вам потребуется:

400 г очищенных креветок, 1 луковица, 4 спелых помидора, 1 ч. ложка сахара, 1 мясистый сладкий перец, 1 стручок жгучего перца (не обязательно), 3 ст. ложки оливкового масла, 1 ч. ложка тмина, 4 зубка чеснока, соль по вкусу, 1 пучок свежей кинзы, 100 г соленой овечьей брынзы, 1 ст. ложка топленого масла.

Нарежьте лук тонкими полукольцами. Помидоры очистите от кожицы, нарежьте маленькими кубиками и посыпьте сахаром. Сладкий и жгучий перец очистите от семян и нарежьте тонкими полосками.

Разогрейте в глубокой сковороде оливковое масло и обжарьте лук на небольшом огне в течение 2–3 минут. Положите перец, тмин и измельченный чеснок. Хорошо перемешайте и тушите 1–2 минуты. Добавьте креветки и тушите еще 2–3 минуты, периодически помешивая. Положите помидоры, посолите, убавьте огонь и тушите 5–7 минут. При необходимости влейте несколько ложек очень горячей воды, поскольку такой соус быстро выкипает и креветки получаются суховатые.

Распределите подготовленную смесь по 4 порционным горшочкам, посыпьте мелко нарезанной зеленью и тертой брынзой, взбрызните топленым маслом. Запекайте в заранее разогретой духовке (200 °С) 10–15 минут.

Подавайте со свежим хлебом и запеченными на гриле овощами.

Сладкое блюдо из хамсы

Рецепт этого необычного десерта был подарен моей знакомой турчанкой Биннур. Она так боялась перепутать пропорции, что специально связалась с кем-то из своих родственников, проживающих в небольшой рыбацкой деревушке недалеко от черноморского города Синоп.

Вам потребуется:

250 г очищенного филе свежей хамсы, 250 мл растительного масла для фритюра, 50 г фисташек, 50 г лесных орехов.

Для теста: 500 мл воды, щепотка соли, 250 г муки, ? ст. ложки оливкового масла, сок 1 лимона, 5 яиц.

Для желе: 1 спелый банан, 1 красное яблоко, 1 персик, 1 небольшой апельсин, 500 мл воды, 300 г сахара.

Для сиропа: 500 г сахара, сок 2 лимонов, 250 мл воды.

Сначала приготовьте тесто. Кипящую воду посолите, всыпьте всю муку и варите при непрерывном помешивании около 7 минут. Затем влейте оливковое масло и лимонный сок. Тщательно перемешайте и дайте остыть. Вбейте одно за другим все яйца, еще раз тщательно перемешайте.

Влажной рукой отщипывайте от теста небольшие кусочки величиной с грецкий орех и закатывайте внутрь небольшие кусочки хамсы. Жарьте в хорошо разогретом фритюре до золотистого цвета. Готовые шарики поместите на бумажное полотенце, чтобы удалить избыток жира.

Приготовьте желе. Для этого все фрукты нарежьте маленькими ломтиками. В кипящую воду положите весь сахар, доведите до кипения и вмешайте фрукты. Снова доведите до кипения и постарайтесь как можно быстрее охладить полученную массу. Для этого кастрюлю с желе можно поместить в миску с холодной водой и периодически менять воду.

Приготовьте сироп. Для этого смешайте сахар, лимонный сок и воду. Доведите до кипения и дайте остыть.

Залейте остывшие шарики теплым сиропом. Через 5 минут избыток сиропа слейте, а шарики поместите на красивое керамическое блюдо. Разложите вокруг желе из фруктов, охладите, посыпьте орешками и подавайте.

Глава 12
Турецкие сладости и десерты

«Сладости – признак радости. Они врачуют душу, питают мозг и наполняют счастьем!» – говорили испокон веку на Востоке. Арабские знахари утверждали, что сладкое имеет удивительные свойства. С помощью вкусных лекарств можно быстрее поправить здоровье!

Именно Восток считается родиной самых изысканных десертов. Ароматный рахат-лукум, ягодные и фруктовые шербеты, приторно-сладкая нуга, тахинная, арахисовая или ореховая халва были не только признаком утонченного вкуса хозяев дома, но и показателем их достатка. Из-за сложной и дорогостоящей технологии некоторые десерты были доступны только очень состоятельным людям. Не имея современных холодильников, подать султану в жаркий летний полдень запотевший стакан холодного шербета мог только кондитер-волшебник!

Тайну приготовления многих сладких изысков мастера хранили в строжайшем секрете и не выдавали никому, даже под страхом смерти. Вот почему некоторые рецепты вообще канули в Лету, исчезли вместе с теми, кто их придумал. Так был утерян рецепт знаменитой бухарской халвы *оби-набот*, о которой с восторгом упоминается во многих средневековых трактатах. Согласно существовавшей легенде, этот деликатес можно было приготовить только в Бухаре и нигде больше, ибо только там, как утверждали местные кондитеры, имелись некие волшебные условия, необходимые для создания этого блюда. Кстати, слово *халва* в переводе с арабского означает *сладость*.

О появлении знаменитого турецкого рахат-лукума тоже рассказывают почти легендарную историю. Однажды, где-то в самом начале XVIII века, правитель Стамбула (чревоугодник и сладкоежка) сломал зуб, лакомясь твердыми леденцами. В гневе восточный деспот потребовал подать мягких леденцов. Придворные пришли в ужас. Ведь никто не слышал о таком блюде. Но один кондитер не растерялся! Он смешал воду, сахар, крахмал, розовую эссенцию и разлил полученную смесь по плоским тарелкам. Когда масса застыла, он разрезал ее на кусочки, обвалял в сахарной пудре и орехах и подал султану. В переводе с турецкого рахат-лукум означает *удобный кусочек*. Прошло более трехсот лет, а этим удобным лакомством продолжает наслаждаться весь мир.

Сами турки считают, что лучший рахат-лукум изготавливают

в городке Афион. Лукум там делают из *каймака* – жирных топленых сливок. Местные жители совершенно искреннее убеждены, что их лукум имеет уникальный вкус и свойства, поскольку афионские коровы пасутся на лугах, где в изобилии растет… опийный мак! Кстати, именно в Афионе придумали пахлаву.

Особое место в турецкой кухне занимает пудинг. К сожалению, европейские гурманы еще не оценили это блюдо по достоинству. А зря! Готовят этот десерт на основе молока с добавлением рисовой муки, сахара и специй. Некоторые пудинги запекают в духовке до золотистой аппетитной корочки. Во всех турецких кондитерских этот десерт подают в порционных тарелочках.

Турецкий лукум

Хотя эту популярную восточную сладость сейчас продают в любом большом супермаркете, можно попробовать приготовить лукум дома. Поверьте, это совсем не сложно, и вы можете фантазировать, изобретая свой эксклюзивный рецепт.

По этому рецепту вы можете приготовить 1 кг лукума.

Вам потребуется:

225 г крахмала, 1,2 л воды, 1 кг сахара, ? ч. ложки лимонной кислоты, сахарная пудра, кокосовая стружка, молотые грецкие орехи, миндальные хлопья.

Покройте чистой тонкой тканью (размером 35–40 см) дно и стенки прямоугольной керамической формы (размером 25–30 см) и присыпьте половиной крахмала.

Влейте воду в неглубокую кастрюлю с толстым дном. Положите сахар, лимонную кислоту и оставшийся крахмал. Тщательно перемешайте. Поставьте на сильный огонь и доведите до кипения, непрерывно помешивая деревянной ложкой.

Затем убавьте огонь и продолжайте варить, все время помешивая. Будьте осторожны! Лукум может неожиданно «плюнуть» обжигающе-горячей каплей. Поэтому не забудьте надеть перчатки. Постепенно смесь начнет отходить от стенок кастрюли.

Чтобы проверить готовность лукума, возьмите чашку с очень холодной водой и капните в нее немного смеси. Как только капля опустится на дно, выньте ее и попробуйте размять пальцами. Готовый лукум похож на мягкий пластилин. Он легко расплющивается и скатывается в шарик.

Вылейте готовую смесь в форму и дайте полностью остыть. Выньте остывший лукум из формы, снимите ткань и счистите крахмал. Выложите лукум на большое блюдо или поднос с сахарной пудрой. Острым ножом разрежьте на кубики, обваляйте каждый кубик в сахарной пудре и положите на сервировочное блюдо или в коробку для сладостей. Теперь кубики лукума можно посыпать кокосовой стружкой, молотыми грецкими орехами или миндальными хлопьями.

Ревани

Моя неугомонная турецкая приятельница вместе с экзотическим рецептом сладкого блюда из хамсы прислала еще один рецепт. Такой пирожок всегда печет ее любимая тетушка, когда в доме собираются маленькие члены ее многочисленной семьи.

Этот десерт удобен тем, что его можно приготовить вечером, залить сиропом и поставить в холодильник. За ночь пирожок хорошо пропитается, а утром его останется только посыпать орехами и намазать холодной сметаной.

Вам потребуется:

125 г манной крупы, 150 г муки, 1 ст. ложка разрыхлителя для теста, 4 яйца, 125 г сахара, 1 ч. ложка ванилина, 1 ст. ложка оливкового масла, растительное масло для смазывания формы, горсть любых орехов, 150 мл охлажденной жирной сметаны или каймака.

Для сиропа: 250 г сахара, 500 мл воды, сок 1 лимона.

Смешайте манную крупу, муку и разрыхлитель для теста. Отдельно взбейте миксером яйца с сахаром, ванилином и оливковым маслом. Влейте яичную смесь в мучную. Хорошо перемешайте, чтобы не было комочков.

Смажьте небольшую форму для выпекания растительным маслом, влейте тесто и выпекайте в заранее разогретой духовке до золотисто-коричневого цвета. Готовность проверьте тонкой палочкой или зубочисткой, осторожно проткнув пирожок в самом высоком месте. Палочка должна остаться сухой.

Тем временем из сахара, воды и лимонного сока сварите сироп.

Залейте горячим сиропом остывший пирожок, посыпьте орехами и поместите в прохладное место или холодильник на 2–3 часа. Когда пирожок пропитается, нарежьте его на квадратики. Поместите на середину каждого квадратика чайную ложку охлажденной сметаны, а еще лучше *каймака* и сразу подавайте.

Также этот пирожок можно украсить цукатами, маленькими дольками свежих мандаринов или киви.

Ашуре

Согласно существующей легенде это блюдо впервые приготовил Ной! Да-да, тот самый старый и трудолюбивый Ной, который построил ковчег, спасаясь от Всемирного потопа. Когда вода ушла и Ной наконец-то ступил на твердую землю, на радостях он собрал остатки съестных запасов и приготовил блюдо, которое назвал *ашуре*. Самому Ною, видимо, некуда было торопиться, поэтому блюдо, которое он придумал, вышло достаточно трудоемким – его не приготовишь за один день. Но попробовать стоит!

Вам потребуется:

1 ст. ложка крупных бобов, 1 ст. ложка фасоли, 1 ст. ложка гороха нут, 150 г риса, 1 ст. ложка изюма, 2–3 сушеных финика, 3–4 сушеных абрикоса, 1 ст. ложка крахмала, 100 мл молока, 2 л воды, 25 г сливочного масла, 200 г сахара, 50 г лесных орехов, 100 мл розовой воды (или несколько капель эссенции), 25 г грецких орехов, 2 ст. ложки зерен граната, 1 ч. ложка корицы, 1 ч. ложка зерен кунжута.

Заранее (с вечера) промойте бобы, фасоль и *нут* и замочите в отдельных мисочках. Утром воду слейте, а бобы, фасоль и *нут* отварите до готовности, каждый ингредиент отдельно. Готовые бобы аккуратно потрите пальцами, чтобы удалить твердую кожицу.

Промойте рис, залейте водой и оставьте приблизительно на 3 часа.

Залейте изюм, финики и абрикосы небольшим количеством холодной воды и варите каждый ингредиент отдельно около 10 минут с момента закипания. Остудите и нарежьте острым ножом на маленькие кусочки.

Разведите крахмал в холодном молоке.

Сварите рис в 2 литрах воды почти до готовности. Добавьте сливочное масло и нарезанные фрукты. Доведите до кипения и сразу же положите бобы, фасоль и *нут*. Осторожно перемешайте и варите на очень слабом огне 10 минут. В кипящую смесь осторожно, ложка за ложкой всыпьте сахар, не переставая помешивать. Затем положите мелко нарезанные лесные орехи и варите около 15 минут. Старайтесь регулярно перемешивать кипящую смесь, иначе она может пристать ко дну кастрюли.

Влейте молоко с крахмалом, добавьте розовую воду, перемешайте, доведите до кипения и снимите с огня.

Горячую смесь можно разлить по маленьким креманкам, а можно подать и на большом плоском блюде.

Перед подачей к столу посыпьте подсушенными и мелко нарезанными грецкими орехами, зернами граната, корицей и кунжутом.

Это блюдо превосходно как горячее, так и холодное.

Десерт из черствого хлеба

Как было сказано выше, в Турции выбрасывать черствый хлеб – величайший грех. Этот рецепт характерный пример рачительного отношения к хлебу. Кстати, свежие вишни в этом блюде можно с успехом заменить сливами, персиками, абрикосами, мелко нарезанными яблоками или любыми фруктами из компота.

Вам потребуется:

Около ? батона черствого белого хлеба, 125 г сливочного масла, 250 г свежих вишен без косточек, 200 мл воды, 200 г сахара, 200–250 мл охлажденной жирной (30%) сметаны (или свежего каймака).

Нарежьте черствый хлеб небольшими кубиками и обжарьте в заранее разогретом сливочном масле до золотистой корочки. Поместите на бумажное полотенце, чтобы удалить избыток жира.

Поместите вишни в небольшой сотейник, залейте водой, доведите до кипения, добавьте сахар и варите около 10 минут, периодически помешивая. Если вы используете фрукты из компота, количество сахара добавляйте по вкусу.

Поместите хлеб в огнеупорную посуду, залейте фруктовым соусом и дайте покипеть на очень слабом огне около 5 минут. Остудите.

Подавайте холодным, украсив бугорками охлажденной сметаны.

Десерт из сушеных абрикосов

Этот десерт – настоящий домашний любимец. Попробуйте приготовить его и из чернослива. Турецкие хозяйки используют в этом блюде *каймак*, мы же вынуждены заменить его обычной жирной (30%) сметаной.

Вам потребуется:

125 г сушеных абрикосов, 75 г сахара, 100 мл охлажденной сметаны или каймака, 50 г очищенного обжаренного миндаля.

Выберите крупные сладкие абрикосы (у нас их называют урюк) и замочите в горячей воде на 3–4 часа, а лучше на ночь. Затем добавьте в воду сахар и проварите на очень слабом огне 10–15 минут. Если абрикосы слишком сухие и твердые, увеличьте время варки. Следите, чтобы фрукты не разварились!

Остудите и отожмите лишнюю влагу.

Острым ножом надрежьте каждый абрикос вдоль, раскрыв, как ракушку. Поместите внутрь 1 чайную ложку сметаны и 1 миндальный орешек. Соедините половинки абрикоса.

Подавайте охлажденным, украсив сметаной и мелко нарезанным миндалем.

Десерт из тыквы

В Анатолии существует легенда, что пророк Мухаммед вкушал этот десерт, перед тем как вознестись на небеса.

Вам потребуется:

1 кг сладкой тыквы, 150 г сахара, 2 бутона гвоздики, 2 ст. ложки воды, 100 г грецких орехов.

Нарежьте тыкву небольшими кубиками. Поместите на противень, посыпьте сахаром, положите гвоздику, подлейте воды и, накрыв фольгой, запекайте в заранее разогретой духовке около 30 минут или до готовности. Охладите.

Подавайте, выложив на красивое керамическое блюдо и посыпав измельченными грецкими орехами.

Шоколадный пудинг

Этот нехитрый десерт – настоящий домашний любимец. Его можно приготовить очень быстро!

Вам потребуется:

2 л молока, 150 г сахара, 2 ст. ложки какао-порошка, 100 мл воды, 3 ст. ложки рисовой муки, 1 ст. ложка крахмала, 6 небольших кусочков бисквитного печенья (не обязательно), любые молотые орешки или кокосовая стружка.

Влейте в кастрюлю молоко, добавьте сахар, какао-порошок и смесь из холодной воды, рисовой муки и крахмала. Поставьте кастрюлю на огонь и, постоянно помешивая, варите до тех пор, пока сахар полностью не растворится и смесь не загустеет.

Горячий пудинг разлейте по порционным чашечкам или пиалам. На дно каждой чашечки можно положить кусочек бисквитного печенья.

Подавайте охлажденным, украсив любыми молотыми орешками или кокосовой стружкой. А если сверху выложить шарик сливочного мороженого, у вас получится супердесерт!

Ореховый пудинг

В Турции ореховый пудинг называется *кешкул*. Для его приготовления потребуется несколько видов орехов: фисташки, миндаль или арахис. Но пудинг получится очень вкусным, даже если вы используете только, например, арахис.

Вам потребуется:

100 г фисташек, 100 г миндаля, 2,5 л молока, 400 г сахара, 75 г крахмала, 4 яйца.

Для украшения: 50 г кокосовой стружки, 50 г любых орехов (грецких, лесных и т. д.).

Замочите фисташки и миндаль в очень горячей воде и дайте постоять 5–10 минут. Затем воду слейте, а орехи измельчите в ступке или миксере.

Налейте в сотейник 2 литра молока, добавьте измельченные орехи, доведите до кипения и всыпьте весь сахар. Тщательно перемешивайте, пока сахар не растворится.

Разведите крахмал в 500 мл литрах холодного молока и влейте в ореховую смесь. Перемешайте и вбейте одно за другим все 4 яйца. Варите на очень слабом огне до тех пор, пока смесь не загустеет.

Разлейте по пиалам или чашкам и остудите. Перед подачей к столу посыпьте кокосовой стружкой или обжаренными и измельченными орехами.

Молочный пудинг

В Турции пудинг из молока называется *султач*. *Сут* – по-турецки означает молоко. Этот пудинг следует подавать холодным.

Вам потребуется:

200 г риса, 2,2 л молока, щепотка соли, 2 ст. ложки рисовой муки, 50 г картофельного крахмала, 250 г сахара, корица по вкусу.

Хорошо промойте рис и замочите на 2–3 часа в теплой воде. Затем воду слейте, а рис обсушите на кухонном полотенце. Залейте рис холодной водой (400 мл) и варите до готовности.

Добавьте в молоко (2 литра) соль и готовый рис. Доведите до кипения и варите, периодически помешивая, на очень маленьком огне.

Смешайте рисовую муку с крахмалом и холодным молоком (200 мл). У вас должна получиться однородная смесь густоты сметаны. Помешивая, влейте эту смесь в рис. Варите, постоянно помешивая, 10 минут. Добавьте сахар и варите до тех пор, пока смесь не загустеет.

Горячий пудинг разлейте по пиалам или чашкам, дайте остыть и посыпьте корицей.

Каймак

По этому рецепту вы сможете приготовить стандартную порцию *каймака*. Кроме указанных ниже ингредиентов вам потребуется небольшая емкость из жаропрочного стекла и... немного терпения!

Вам потребуется:

500 мл свежего молока, 500 мл жирных сливок (не менее 35%).

Смешайте молоко со сливками и на сильном огне доведите до кипения. Затем перелейте в жаропрочную (желательно стеклянную) посуду и поставьте над емкостью с кипящей водой. Кипящая вода не должна касаться дна посуды с молочной смесью. Варите около 8 часов на очень слабом огне. Следите, чтобы вода не выкипала.

Готовую смесь ни в коем случае не переливайте в другую емкость! Дайте ей остыть и поставьте в холодильник на сутки. На ее поверхности должен появиться плотный сгусток, а внизу остаться некоторое количество молока.

Проделайте в сгустке маленькое отверстие и осторожно вылейте остатки молока. Это молоко можно использовать для приготовления каши, пудинга или просто налить в утренний кофе. Полученный сгусток можно ножом разделить на порции и использовать в десерте, креме для торта или вместо сметаны.

Турки сворачивают свежий *каймак* небольшими рулетами, поливают медом и подают на завтрак со свежим хлебом или бубликом-*симит*.

Каймак долго не портится, но хранить его все равно нужно в холодильнике.

Варенье из лепестков роз

На Востоке издавна из лепестков роз готовили сладости, розовую воду и ценнейшее розовое масло, рецепт которого, как утверждают историки, изобрела принцесса из династии Великих Моголов, красавица Нур Джахан.

В древности восточные лекари, зная о целебных свойствах этого красивого растения, использовали сироп с растертыми лепестками роз для приготовления некоторых лекарств. До сих пор стоматологи советуют лечить стоматит у маленьких детей розовым вареньем.

Существует целый ритуал сбора розовых лепестков. Традиционно собирают лепестки чайной розы, имеющие розово-желтую окраску и насыщенный запах. Но можно использовать и те розы, которые растут у вас в саду. Главное, чтобы перед сбором растение не обрабатывалось химикатами или стимуляторами!

Лепестки, предназначенные для варки варенья, должны быть свежесобранными, без пыли и насекомых.

Вам потребуется:

250 г розовых лепестков, 1,5 кг сахара, 3,5 стакана воды, ? ч. ложки лимонной кислоты.

Осторожно промойте розовые лепестки, поместите в кастрюлю, залейте свежей водой и варите под крышкой на слабом огне до тех пор, пока лепестки не станут прозрачными. Добавьте весь сахар, осторожно перемешайте и, не накрывая крышкой, варите до загустения сиропа.

Готовность варенья проверяется традиционным бабушкиным способом: на холодном блюдце капля готового варенья не должна растекаться. Теперь добавьте лимонную кислоту, перемешайте и доведите до кипения.

Остывшее варенье разлейте по чистым банкам и, закрыв крышками, храните в сухом и прохладном месте.

Глава 13
Турецкие напитки

Турецкий самовар с чайником для заварки

Турецкий чай и кейф

Мешать турку во время кейфа является не только непорядочным, но и бессердечным...

Барбара Юртдаш

Может показаться удивительным, но пить кофе на завтрак в Турции не принято. Утром и в течение всего дня турки пьют чай, горячий, крепкий, свежезаваренный и непременно из небольших стеклянных стаканчиков, похожих на изящные тюльпаны. Такие стаканчики с чаем на крошечных, как из кукольного сервиза, блюдечках разносят повсюду на больших медных подносах бойкие и улыбчивые мальчишки-подростки.

В самой Турции выращивают совсем немного чая (кстати, отличного качества!), который полностью идет на внутренний рынок. Турки при любой возможности пьют чай в специальных чайных, которые называются *чай хане* (невольно вспоминается среднеазиатское слово *чайхана*).

Если вы соберетесь побродить по живописным улочкам Стамбула, обязательно обратите внимание на одиноко сидящих мужчин. Перед ними всегда стоит стаканчик чая, в руках исламские четки *тесбих*ъ (99 бусин означают 99 имен Аллаха). Мужчины эти на первый взгляд находятся в неком состоянии забытья, которое в Индии назвали бы *медитацией*, а в Китае – *самосозерцанием.* Сами турки называют это счастливое состояние пребывания наедине с самим собой *кейфом*. Задумчивый взгляд, устремленный в пустоту, пальцы, перебирающие бусины четок, стаканчик чая – тот, кто находится в этом блаженном состоянии, не нуждается в роскоши! Ибо *кейф* – это некий, порой очень короткий миг расслабления, позволяющий набраться не только сил, но и восстановить внутреннюю гармонию. Вот почему большая часть граждан Турции не имеет понятия о стрессе и никогда не слышали о синдроме хронической усталости!

Чай по-турецки

Традиционное турецкое чаепитие очень похоже на исконно русское. Главным действующим лицом здесь также является пузатый, начищенный до блеска самовар! Самовары в Турции продают повсюду: и в дорогих хозяйственных магазинах, и на многочисленных городских и сельских рынках.

Поскольку чай является почти обязательным атрибутом кейфа, к его приготовлению предъявляются очень жесткие требования. Чтобы приготовить настоящий турецкий чай, вам потребуется небольшой керамический или фарфоровый чайник для заварки, самовар для кипятка или на худой конец электрический чайник со снимающейся крышкой. И очень чистая вода!

Вам потребуется:

5 ложек чая, 200 мл воды.

Доведите в большом чайнике воду до кипения. Снимите крышку и поставьте сверху маленький заварочный чайник. Когда он хорошо прогреется, всыпьте в него чайный лист, влейте немного кипятка, слегка покачайте, как бы споласкивая чайный лист, и тут же вылейте воду.

Влейте в маленький чайник 200 мл кипятка, закройте крышкой, поставьте на большой чайник и накройте плотным льняным полотенцем. Наши предки для этой цели шили утепленные колпаки в виде смешных кукол с толстой юбкой. Под юбкой чай не только заваривался, но и сохранял все ароматы.

Настаивайте чай не менее 7–10 минут. Турки такой чай не разбавляют. Но те, кто не любит крепкий чай, могут разбавить такую крепкую заварку кипятком.

К чаю подают маленькие кубики сахара-рафинада, рахат-лукум, халву. Пить чай с молоком и уж тем более с лимоном в Турции не принято.

Благородный напиток кофе

Специалисты утверждают, что кофейные зерна родом из Африки, а точнее, из местности Каффа в юго-западной части Эфиопии.

В 1555 году один из писателей Османской империи с восторгом описывал многочисленные кофейни Стамбула, где не только пили этот благородный напиток, но и играли в кости, *таулу (*турецкие нарды) и курили кальяны. Была выработана специальная кофейная церемония, которая по сложности и изысканности не уступала китайской чайной церемонии. В обиход вошла специальная посуда для варки кофе – *джезве* – маленькая медная кастрюлька с длинной деревянной ручкой. Однако в 1633 году по империи прокатилась волна разрушительных пожаров, связанных с неосторожным обращением с кальянами. Тогда разгневанный султан запретил кофейни. Находчивые турки, недолго думая, переключились... на чай!

Историки, основываясь на достоверных источниках, пришли к выводу, что Европа познакомилась с кофе только благодаря туркам. Во время очередной осады Вены в силу некоторых обстоятельств турецкая армия была вынуждена отступить, бросив под крепостными стенами города много добра, среди которого было несколько мешков с зернами кофе. Так появился кофе по-венски!

Турки говорят, что кофе должен быть крепким, как смерть, черным, как ад, и сладким, как любовь. Традиционно кофе подают в очень маленьких (не более 50 мл) фарфоровых или керамических чашечках. В южной Анатолии в воду для кофе принято класть размятое зернышко кардамона. К кофе традиционно подают рахат-лукум или другие сладости по вкусу.

Все турчанки независимо от возраста и материального статуса обожают гадать на кофейной гуще. Это таинственное действо возведено в ранг национальной традиции!

Кофе по-турецки

По этому рецепту вы сможете приготовить 1 чашечку кофе.

Вам потребуется:

50 мл обязательно холодной (!) воды, ? ч. ложки сахара, ? ч. ложки свежемолотого кофе.

Налейте воду в *джезве*, положите сахар и кофе. Хорошо перемешайте.

Поставьте на огонь и нагревайте до тех пор, пока не поднимется пена. Быстро снимите с огня и ложкой снимите пену в заранее подогретую чашечку. Снова поставьте *джезве* на огонь, еще раз доведите до кипения и снова снимите с огня. Проделайте эту процедуру еще два раза.

Налейте готовый кофе в чашечку, сядьте поудобнее и наслаждайтесь восхитительным вкусом и ароматом этого воистину божественного напитка!

Некоторые традиционные напитки

Из напитков, популярных в Турции, любопытному туристу стоит попробовать конечно же великолепный кисломолочный *айран*, который прекрасно утоляет жажду в летний зной. Когда становится совсем жарко, у турков принято разбавлять *айран* по вкусу ледяной водой или класть в стакан кубики льда. А вот *салеп* – это исключительно зимнее питье. Его можно считать древнейшим энергетическим напитком. Когда сельджуки были еще кочевниками, у каждого всадника в обязательном порядке имелся небольшой мешочек измельченного корня этого растения семейства орхидей. Достаточно было просто развести несколько горстей *салепа* в воде – и воин обеспечивал себя едой на полдня. Согласитесь, что в суровых условиях военных походов такая простая в приготовлении пища незаменима! Современные турки любят пить *салеп* по утрам с горячим бубликом-*симит* или свежей лепешкой. *Салеп* продают на улицах, наливая в стаканы из небольших медных самоваров. Продавцов горячего *салепа* особенно много на железнодорожных и автобусных станциях.

К зимним напиткам также относится оригинальный кисло-сладкий напиток *боза*, который чем-то отдаленно напоминает русский квас, но в Турции его продают теплым. *Бозу* принято заедать жареным турецким горохом.

Говоря о местных алкогольных напитках, нельзя не упомянуть знаменитую на весь Ближний Восток анисовую водку *ракы*! Удивительно, но Коран строжайшим образом запрещает правоверным мусульманам употреблять что-либо, получаемое с помощью брожения. И хотя в Турции растет отличный виноград, виноделие в этой стране по сравнению с соседними христианскими Болгарией и Грецией налажено очень слабо. Говорят, что разгневанные султаны, взирая на падение нравов в Османской империи, периодически накладывали строжайшие запреты на производство и потребление любых алкогольных напитков. Но хитрые турки каждый раз находили блестящую альтернативу. Себе в утеху, а теперь и на радость благодарным туристам они придумали напиток перегонный! На такие подвиги их, видимо, вдохновляли строки незабвенного Омара Хайяма. Помните?

Хоть мудрый шариат и запретил вино,
Хоть терпкой горечью пропитано оно, —
Мне сладко с милой пить, недаром говорится:
Мы тянемся к тому, что нам запрещено!

Турецкая анисовая водка различается по крепости. Например, водка под названием *Ени ракы* имеет крепость 45%, а водка под названием *Алтынбаш* имеет крепость 50%. Не перепутайте! Анисовую водку пьют только разбавленной, в соотношении приблизительно 2–3 доли холодной воды на 1 долю водки. Соединяясь с водой, анисовая водка моментально становится мутновато-белого цвета, из-за чего у нее имеется еще одно название *львиное молоко*! Пить *ракы* следует из узких высоких стаканчиков. Самая популярная закуска *дыня с брынзой*[26] .

А любителей пива искренне порадует *Efes Pilsener*. Знатоки утверждают, что пиво такого высокого качества можно сварить, только имея под рукой чистейшую воду горных источников. Впрочем, лучше один раз попробовать самому и определиться в выборе. Главное, не переусердствовать и всегда помнить слова мудрого Хайяма:

> Пей с достойным, который тебя не глупей,
> Или пей с луноликой любимой своей.
> Никому не рассказывай, сколько ты выпил.
> Пей с умом. Пей с разбором. Умеренно пей!

Что ж, к совету истинного знатока стоит прислушаться. Будьте здоровы и приятного всем аппетита!

Салеп

Мы подскажем, как приготовить турецкий *салеп*, если, конечно, вы найдете коробочку с сухим измельченным корнем этой орхидеи на полке местного супермаркета.

Вам потребуется:

500 мл молока, ? ч. ложки салепа, 50 г сахара, ? ч. ложки сухого молотого имбиря, ? ч. ложки ванили.

Хорошо разогрейте молоко, но не доводите до кипения! Всыпьте *салеп* и половину сахара, хорошо перемешайте и теперь доведите до кипения. Всыпьте оставшийся сахар, перемешайте и кипятите около 10 минут на очень слабом огне. Молоко постепенно начнет густеть, и поэтому его нужно постоянно перемешивать.

Разлейте готовый напиток в стаканы, посыпьте имбирем и ванилью. Подавайте горячим.

Это отличная альтернатива утреннему кофе. А если к *салепу* подать свежий хрустящий бублик, намазанный медом и *каймаком*,

есть гарантия, что вы спокойно продержитесь до самого обеда!

Боза

Этот традиционный зимний напиток готовят из *булгура.* По приведенному ниже рецепту вы сможете приготовить около 2 литров напитка.

Вам потребуется:

3 л воды, 150 г булгура, 25 г риса, 300 г сахара, ? ч. ложки дрожжей, 1 ч. ложка корицы.

Влейте воду в большую кастрюлю, положите *булгур* и рис, перемешайте и варите на очень слабом огне 1,5 часа. Дайте слегка остыть и процедите через марлю. Хорошо отожмите разварившиеся зерна. Отложите.

Долейте в кастрюлю горячую воду. У вас должно получиться около 2,5 литра жидкости. Положите весь сахар. Кипятите не больше 2 минут. Дайте остыть.

Перелейте теплый напиток в стеклянную банку. Отлейте 100 мл напитка и смешайте с дрожжами. Положите в банку отжатые зерна, хорошо перемешайте и влейте дрожжи.

Прикройте банку тканью и поместите в теплое место на 8–10 часов. Как только на поверхности появятся характерные пузырьки – *боза* готов!

Этот напиток перед подачей на стол можно слегка подогреть, налить в большие стаканы и посыпать корицей.

Фруктовый компот

По особому этикету, принятому в турецкой кулинарной традиции, поставленный на стол кувшин с холодным фруктовым компотом является тактичным намеком хозяйки дома на то, что трапеза закончена и продолжения больше не будет.

Вам потребуется:

100 г изюма, 50 г сухих абрикосов, 1 л воды, 200 г сахара.

Заранее (с вечера) замочите изюм и абрикосы в кипяченой воде. Утром долейте воду до 1 литра и варите 10 минут. Добавьте сахар и варите еще 10 минут.

Охладите и подавайте на стол в красивом стеклянном или керамическом кувшине.

Библиография

1. *Kut G.* Turkish Cookbook. Ankara: Feryal Press, 1985.

2. *Nevin Halici.* Turkish Cookbook. London: Dorling Kindersley, 1989.

3. Oxford Atlas of World History. Oxford: Oxford University Press, 2006.

4. *Ozkan Ozan.* The Sultan's Kitchen. U. K.: Tuttle Publishers, 1998.

5. *Tavernier J. B.* Life at the Topkapi Palace. Istanbul: Can Press, 1984.

6. *Tess Mallos.* Turkish cooking. U. K.: Apple press, 2007.

7. Turkish Cookery. Orient Turistik Yayinlar My Hizmetler. Istanbul, 2007.

8. *Борзенко А. и А.* Турция. Самостоятельное путешествие. М.: Диалектика, 2005.

9. *Гаскойн Б.* Великие Моголы. М.: Центрполиграф, 2003.

10. *Крестовская К. А.* Открой для себя Турцию: Клуб путешественников. Ростов-на-Дону: Феникс, 2006.

11. *Льюис Р.* Османская Турция. М.: Центрполиграф, 2004.

12. *Фернер М.* Эти поразительные турки. М.: Астрель, 2006.

13. *Чегодаев А.* Турция: Кулинарный путеводитель. М.: Живой язык, 2003.

notes

Примечания

1

См. главу «Специфические продукты и традиционные пряности».

2

См. рецепт «Каймак» в главе «Турецкие сладости и десерты».

З

См. рецепт «Салеп» в главе «Турецкие напитки».

4

Юфка выпекают только на открытой сухой сковороде на открытом огне (это может быть костер, газовая или хорошо разогретая электрическая плита).

5

Этот ингредиент можно заменить 1 ст. ложкой свежего лимонного сока.

6

См. рецепт «Юфка».

7

См. рецепт «Юфка».

8

Если сыр или брынза не очень соленые, начинку можно присолить.

9

Бульон можно приготовить привычным для вас способом.

10

См. рецепт «Яйца с чесночно-йогуртовым соусом» в главе «Блюда из яиц».

11

Вы можете приготовить говяжий или бараний бульон привычным для вас способом. Особых рекомендаций здесь нет.

12

Если бульон сварен только что, специально охлаждать его не нужно.

13

При желании на этом этапе в суп можно добавить 1–2 столовые ложки хорошо промытого риса и 1–2 мелко нарезанные картофелины.

14

Куриный бульон можно приготовить привычным для вас способом.

15

Каждый слой риса можете присолить по вкусу, но не забывайте, что мясной бульон уже соленый.

16

См. рецепт «Куриный пиляв».

17

Говяжий бульон можно приготовить привычным для вас способом.

18

Для некоего эстетического разнообразия турки срезают с баклажанов кожицу продольными полосками. Смотрится очень красиво: полоска кожицы, полоска лысая (то есть без кожицы).

19

См. рецепт «Рыба-гриль по-турецки».

20

См. рецепт «„Перевернутый кебаб“ с рисовым пилявом».

21

Бульон из баранины или говядины можно приготовить привычным для вас способом.

22

См. рецепт «Фальшивая долма».

23

Можно использовать филе крупной рыбы, нарезанное на порции по 250–300 г каждая.

24

См. рецепт «Рыба-гриль по-турецки».

25

См. рецепт «Рыба-гриль по-турецки».

26

См. рецепт «Дыня с брынзой» в главе «Блюда из овощей и фруктов».